

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/gallo-nero-integrale-wloski-czarny-ryz-500g-p-703.html>



Gallo Nero Integrale włoski czarny ryż 500g

Cena brutto	19,90 zł
Cena netto	18,95 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	8001420002782
Producent	Gallo
Marka	Gallo
Waga	0.5 kg
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.525 kg
Rodzaj	parboiled
Produkt nie zawiera	antyzbrylaczy, barwników, cukru, drożdży, GMO, jajek, konserwantów, laktozy, nabiału, oleju palmowego, orzechów, pszenicy, soi, tłuszczu trans (utwardzanych)
EAN (GTIN)	8001420002782

Opis produktu



Gallo to jeden z najstarszych włoskich producentów ryżu, którego historia zaczyna się w Genui w 1856 roku, kiedy to pierwszy zakład produkcyjny zajmował się importowanym ryżem. W tym samym czasie w Argentynie otwarto kolejną fabrykę, aby zaspokoić potrzeby rynku południowoamerykańskiego.

Osiągnięty sukces i rosnące doświadczenie w branży sprawiły, że firma skupiła się na włoskich uprawach i w ten sposób genueński zakład przeniósł się w 1926 roku do Robbio Lomellina, serca Pavesi, jednego z najbardziej znanych obszarów ryżowych.

Logo marki - kogut powstało w latach czterdziestych XX wieku, ponieważ w Argentynie analfabetyzm był nadal szeroko rozpowszechniony i różne odmiany ryżu były rozpoznawane na podstawie zdjęć zwierząt. Żyrafa, tygrys, orzeł, słoń i kogut wyróżniały się na workach z ryżem. W krótkim czasie kogut, który zidentyfikował najlepszą odmianę, stał się symbolem samej firmy i synonimem doskonałości jej produktów. Firma wprowadziła opakowanie kartonowe do sprzedaży detalicznej.

Misją **Riso Gallo** już od 6 pokoleń jest uszczęśliwianie ludzi pysznym smakiem ryżu i rozpowszechnianie kultury ryżu i risotto na całym świecie poprzez ciągłe innowacje, które dostosowują ją do potrzeb współczesnego konsumenta, tworząc wysokiej jakości, oryginalne, smaczne oraz łatwe i szybkie w przygotowaniu produkty z najcenniejszych odmian ryżu.

Ryż Gallo Nero to w 100% włoski pełnoziarnisty brązowy ryż o niepowtarzalnym naturalnym czarnym kolorze, który podczas gotowania uwalnia charakterystyczny aromat świeżo upieczonego chleba. Czarny kolor nadaje mu otoczka ziaren, dlatego jest źródłem błonnika niezbędnego do normalnego funkcjonowania organizmu. Pochodzi z Chin, ale obecnie jest uprawiany we Włoszech. Czarny ryż ma orientalne pochodzenie, legenda głosi, że był szczególnie ceniony na dworze starożytnych cesarzy chińskich za swoje właściwości odżywcze - jest źródłem błonnika i ma wysoką zawartość fosforu. Dziś uprawia się go we Włoszech, na polach ryżowych Piemontu i w dolinie Tirso na Sardynii i jest uzyskiwany ze skrzyżowania starożytnego chińskiego czarnego ryżu, któremu zawdzięcza swój charakterystyczny aromat, z włoskim ryżem risotto. To dlatego ziarna ryżu Gallo Nero są duże i treściwe, nadają się do każdego przepisu, dzięki swojej zdolności do lepszego wchłaniania przypraw, wzmacniając je swoim zapachem.

Cechy ryżu Gallo Nero:

Gwarancja: Gallo nadzoruje cały łańcuch dostaw, aby zapewnić stosowanie zrównoważonych praktyk rolniczych, zweryfikowanych przez zewnętrzną jednostkę certyfikującą. Sieć dostawców Gallo Nero to bezpieczny i kontrolowany system, w którym wszyscy dołączający plantatorzy czarnego ryżu muszą gwarantować pochodzenie i jakość produktu końcowego.

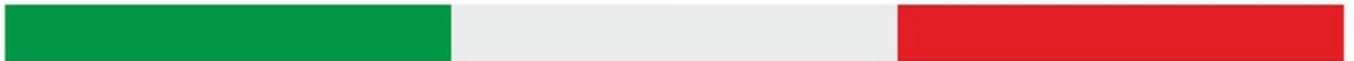
Autentyzm: Gallo Nero wywodzi się z certyfikowanych nasion, aby zagwarantować konsumentowi autentyczność produktu końcowego.

Lokalność: Gallo Nero urodził się na włoskich polach ryżowych, jest przetwarzany i pakowany przez Riso Gallo w Lomellinie, w celu uzyskania ryżu w 100% wyprodukowanego we Włoszech.

Wszechstronne zastosowanie: Gallo Nero pasuje do wszystkich przepisów dzięki właściwościom pełnego ziarna, dzięki czemu nadaje się zarówno do tradycyjnych potraw, takich jak risotto i sałatki, jak i do bardziej nowoczesnych dań, takich jak sushi czy poké bowl. Doskonale komponuje się zarówno z duszonymi, jak i gotowanymi daniami rybnymi oraz z sałatkami ze skorupiaków i ryżu. Będzie smakował idealnie również smażony na patelni z sosem z cukinii i pomidorkami koktajlowymi lub z gorgonzolą i orzechami włoskimi.

Pomimo tego, że jest całkowicie brązowym pełnoziarnistym ryżem, Gallo Nero jest ryżem typu paraboiled, dlatego gotuje się szybko, dzięki naturalnej metodzie parowej, którą jest traktowany, co daje mu większą obecność soli mineralnych, skracając czas gotowania. Ziarna ryżu są pełne i chrupiące.

Czas gotowania : 12 minut



M A D E I N I T A L Y