

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/gallo-riserva-wloski-ryz-arborio-1kg-p-126.html>



Gallo Riserva włoski ryż ARBORIO 1kg

Cena brutto	21,40 zł
Cena netto	20,38 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	Gallo
EAN	8001420001624
Waga	1 kg
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	1 kg

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 geneński zakład przeniósł się w 1926 roku do Robbio Lomellina, serca Paveze, 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.



Tradycyjny włoski ryż **Arborio z linii Riserva** charakteryzuje się bardzo dużymi, pełnymi ziarnami, z rozwiniętą centralną perlą, która jest w stanie rozpuścić odpowiednią ilość skrobi, aby risotto było delikatnie ubite. Jego ziarna pozostają dobrze łuskane, wchłaniają smaki i doskonale łączą się z różnymi składnikami, dlatego idealnie nadają się do tradycyjnego włoskiego risotta, ale także do wszystkich innych dań z ryżem.

Linia Riso Riserva Gallo jest synonimem doskonałości i gwarantuje:

- pochodzenie ryżu z wybranych pól ryżowych w dolinie Padu, gdzie właściwości gleby i wody oraz mikroklimat stworzyły idealne środowisko do uprawy ryżu najwyższej jakości
- autentyczność poszanowania wszystkich właściwości organoleptycznych i odżywczych ziaren uprawianych zgodnie z tradycją, proces ten można rozpoznać po lekko bursztynowym kolorze ziaren
- lokalność i 100% wyprodukowania we Włoszech - ryż Arborio rodzi się i rośnie na włoskich polach ryżowych, jest przetwarzany i pakowany przez Riso Gallo w Pavese.



Czas gotowania 15-17 minut

najlepiej spożyć przed: 03.11.2023

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1476kJ/348 kcal
Tłuszcz	1.0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.3 g
Węglowodany	77.3 g
w tym cukry	0.2
Błonnik	1.0 g
Białko	6.9 g
Sól	0.0

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y