Dane aktualne na dzień: 31-10-2026 22:33

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/gallo-wloski-ryz-blond-grandi-chicchi-1kg-p-444.html



Gallo włoski ryż Blond Grandi Chicchi 1kg

Cena brutto	**19,90 zł**
Cena netto	**18,95 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod EAN	**8001420002591**
Producent	**Gallo**
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	**1 kg**
EAN	**8001420002591**
Marka	**Gallo**

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 Pavese, 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 Blond Grandi Chicchi to ryż typu parboiled czyli poddany specjalnemu procesowi, który polega na bardzo krótkiej obróbce termiczna parą wodną. Jest to szczególna metoda produkcyjna, która powoduje, iż ugotowany ryż nigdy się nie skleja, a wszystkie ziarna są od siebie oddzielone. Tak naprawdę nie zawsze gotowanie ryżu jest proste. Nie zawsze wystarczy gotować go w odpowiedniej temperaturze wody i pod przykryciem. I dlatego proces tej szczególnej obróbki termicznej ma zapobiegać sklejaniu i pęcznieniu ryżu. Bardzo ważne znaczenie ma jeszcze jeden dodatkowy element - ryż paraboliczny, dzięki zastosowanej technologii, zachowuje więcej wartości odżywczych w stosunku do tradycyjnego białego ryżu. Para wodna pod ciśnieniem, która jest skierowana na ryż, powoduje przemieszczanie się wszystkich składników odżywczych z okrywy ziarna do jego wewnętrznej części. A to znacznie podwyższa walory zdrowotne ryżu.

Ryż **Blond Grandi Chicchi** to produkt z najwyższej półki, o dużych i pełnych ziarnach, które delikatnie wchłaniają smaki i aromaty. Jest doskonały zarówno do delikatnych i kremowych risotto jak i do przyrządzania wszelkich rodzajów sałatek ryżowych.

Czas gotowania : 12 minut

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1482KJ/349kcal
Tłuszcz	0.8 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.3 g
Węglowodany	78.1 g
w tym cukry	0.6 g
Białko	6.9 g
Sól	0.0 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y