Dane aktualne na dzień: 03-11-2026 23:27

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/gallo-wloski-ryz-carnaroli-1kg-p-1119.html



Gallo włoski ryż Carnaroli 1kg

Cena brutto	**23,20 zł**
Cena netto	**22,10 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod EAN	**8001420001938**
Producent	**Gallo**
EAN (GTIN)	**8001420001938**
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	**1 kg**
Waga	**1 kg**
Rodzaj	**arborio**
Marka	**bez marki**

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 Carnaroli charakteryzuje się dużymi ziarnami o szczególnie wydłużonym kształcie (około 7 milimetrów) i perłową barwą. Perła jest opalizującą częścią ziarna, która ułatwia wchłanianie przypraw. Ma wysoką zawartość amylozy , cechę, która sprawia, że ziarno jest bardziej odporne na gotowanie , nie powodując jego rozgotowania i rozpadu, ale utrzymując zwartość. Bardzo trudno jest stracić skrobię, ale ma dobrą zdolność wchłaniania płynów i przypraw podczas kremowania. Uważany jest za jeden z najlepszych włoskich ryżów i najlepiej nadaje się do przygotowania doskonałego risotto.

Czas gotowania 15-17 minut

MADE IN ITALY