

Dane aktualne na dzień: 01-05-2026 23:04

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
Marka	bez marki
Waga	1 kg
Rodzaj	arborio
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.



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



M A D E I N I T A L Y

