

Dane aktualne na dzień: 02-06-2026 11:34

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/gallo-wloski-ryz-carnaroli-1kg-p-688.html>



## Gallo włoski ryż Carnaroli 1kg

Cena brutto	<b>21,20 zł</b>
Cena netto	<b>20,19 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>8001420010831</b>
Producent	<b>Gallo</b>
Rodzaj	<b>carnaroli</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>1 kg</b>
Marka	<b>Gallo</b>
Waga	<b>1 kg</b>
EAN (GTIN)	<b>8001420010831</b>

### 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.

**Gallo Carnaroli** - ryż carnaroli uważany jest za króla włoskich ryżów i jeden z najlepszych na świecie. Jest to idealna odmiana do przygotowania risotto, typowo włoskiej potrawy. Ma duże ziarno, które doskonale trzyma się podczas gotowania, dzięki czemu serce ziarna pozostaje al dente w środku i uwalnia skrobię, dzięki czemu risotto jest kremowe i zawsze doskonałe.

Czas gotowania 15-17 minut



---

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1476 kJ /348 Kcal
Tłuszcz	1 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,3 g
Węglowodany	77,3 g
w tym cukry	0,2 g
Białko	6,9 g
Sól	0 g

kraj pochodzenia: Włochy

