

Luciano

Рис арборио

Арборио — главный компонент знаменитого итальянского ризотто. Продукт назвали в честь небольшого поселения Арборио в провинции Верчелли, расположенной на Паданской равнине. Это идеальное место для выращивания риса.



Арборио имеет полупрозрачную поверхность жемчужного цвета. Широкие, короткие, округлые зерна благодаря особой структуре быстро впитывают воду, бульон, вкус и ароматы различных специй и приправ.

В составе этого риса около 7% белков. По питательной ценности продукт превосходит пшеницу. Крупа не содержит глютен, что позволяет употреблять ее аллергикам.

Наименование продукта: Рис для ризотто арборио.

Пищевая ценность (в 100г продукта содержится):

Белки – 6,8 г

Жиры – 1,6 г

Углеводы – 74,6 г

Клетчатка – 4,2 г

Энергетическая ценность (на 100 г продукта): 348 ккал/1476 кДж

Вес нетто: 500 г/1000г

Хранить в сухом проветриваемом помещении при температуре от +5°C до +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок годности 12 месяцев с даты производства.

Упаковка: 500 г – 20 пачек в коробке, 1000 г – 10 пачек в коробке.