



RISO SUPERFINO CARNAROLI - RISOTTO CARNAROLI

CHF 6.20 - CHF 39.00 inkl. MwSt.

Riseria Ferron

Inhalt: 500 g / 1 kg / 4 kg
Region: Veneto / Italien
Kategorie: Reis



SKU: I340200.100

Kategorien: [Delikatessen](#), [Italien](#), [Pasta / Reis](#), [Reis](#), [Riseria Ferron](#), [Veneto - Venetien](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Carnaroli ist ein großkörniger Reis der Kategorie Superfino und ist der ideale Reis zur Zubereitung von cremigen Rissotti, die noch al dente bleiben sollen.

Der Reis von Gabriele Ferron nimmt die Flüssigkeit perfekt auf und bleibt trotzdem schön al dente.

Mit diesem Reis gelingt Ihnen in 20 Minuten jeder Risotto ...

Doch Carnaroli ist nicht Carnaroli oder wussten Sie, dass unter dem Namen Carnaroli auch die Reissorten "Caravaggio, Carnaval, Carnise, Carnise precoce, Karnak, Keope, Leonidas Cl, Poseidone" verkauft werden dürfen? Reissorten mit komplett unterschiedlichem Kochverhalten, was Ihnen unter Umständen nur im direkten Vergleich auffallen wird. Dank seinem eigenen Reiskonsortium kann und will Gabriele Ferron sicherstellen, dass nur 100% top Carnaroli-Reis, ohne Bruch und Mängel in seine Packungen kommt. Den qualitativen Unterschied werden Sie merken.

Anbaugebiet: Po-Ebene, Veroneser Tiefebene "Basso Veronese"