

Riso Vialone Nano TRADIZIONALE 1Kg

COD. 010010101

Descrizione prodotto

È il riso più usato per tradizione. Subisce una lavorazione artigianale che dona al chicco un colore avorio e permette di mantenere buona parte delle sostanze nutrizionali del chicco, donandogli un particolare profumo e gusto. Rilascia molto amido in cottura.

Modalità d'uso

Ideale per la preparazione di risotti morbidi e cremosi. Se cotto con sistemi pilaf, rende i risotti più sgranati.
Tempo di cottura : 16-18 minuti

Allergeni

-

Ingredienti

Riso Vialone Nano.

Condizioni di conservazione

Conservare in luogo fresco (4°-17°) e asciutto.

SCADENZA

18 mesi dalla data di lavorazione.

Rev. 19/06/26

Specifiche Confezione

Sacchetto carta misto plastica in atmosfera protettiva.

Peso Netto.....1000 gr
Peso Lordo.....1020 gr

Codice a barre:
8020177000094

Specifiche Cartone

Pezzi per CRT:.....pz 12

Dimensioni:.....36x22x21 cm

Codice a barre: nd

Specifiche Pallet

Cartoni per Pallet:.....pz 50

Dimensioni:.....80x120x130 cm

VALORI NUTRIZIONALI
Su 100 gr. di prodotto

Energia	1498kJ/353kcal
Grassi	1,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,23 g
Carboidrati	77,0 g
di cui zuccheri	0,5 g
Fibre	1,3 g
Proteine	7,9 g
Sale	0,002 g

Distribuito da:
Società Agricola Melotti
Giuseppe & C.s.s.
Via Tondello, 59
37063 Isola della Scala (VR)
P.IVA e C.F. 03391820234

Tel e Fax 045 7300444 -
www.melotti. it -
melotti@melotti.it

Melotti dal 1986