

Рис для ризотто ТАРАНТЕЛА

Ломбардия, Италия

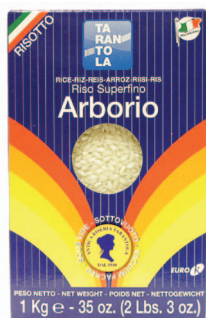


Рис арборио (riso superfino arborio), вакуум 1 кг

Все виды риса в этой группе из правильного, самого "рисового" итальянского места - долины реки По, территория между Миланом и Туринном. Семейная компания Рисерия Тарантола из местечка Альбаирате занимается переработкой риса с начала прошлого века. Арборио - рис для приготовления классического ризотто.

Код 49795



Рис карнаролли (riso superfino carnaroli), вакуум 1 кг

Каждый профессионал, попробовав что-то классическое, наверняка захочет попробовать и что-то идеальное. Карнаролли - рис превосходящий арборио по содержанию крахмала и способности впитывать жидкость не разрушаясь. Рис карнаролли чуть дольше готовится, но и дольше держит форму, дольше остается "аль денте" и, главное, имеет больший размер зерна в готовом виде. Это рис для идеального ризотто!

Код 45785

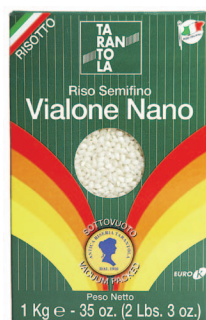


Рис виалоне нано (riso semifino vialone nano), вакуум 1 кг

Иногда вам будет нужен рис с характеристиками карнаролли, но с чуть меньшим размером зерна. Тогда ваш выбор - рис виалоне нано.

Код 59879