



Al Cibus arriva una varietà di riso unica al mondo, si chiama **Reperso**.

Dal 9 al 12 maggio, verrà presentata tramite un programma di **degustazioni** e **show cooking** tutti i giorni dalle **12.30** alle **13.30**.

AGRICOLA LODIGIANA STAND D010 - PADIGLIONE 5



Regalità, Modernità
e Tradizione
Royalty, Modernity
and Tradition



Ideale per risotti
Ideal for risotto



Tempo di cottura:
16 - 18 min
Cooking time:
16 - 18 min



Origine: Piemonte - Italia
Origin: Piedmont - Italy

LA QUALITÀ PER L'ALTA CUCINA

Repperso è un riso di alta qualità, creato per essere un prodotto di eccellenza, ideale per il consumatore esperto e l'alta cucina. La sua produzione sarà sempre limitata al fine di mantenerne l'unicità e l'altissima qualità.



L'ALTA CUCINA

*S*iamo lieti di partecipare e presentare in questa nuova edizione di Cibus **Reperso**. Una nuova ed esclusiva varietà di riso nata e selezionata per essere una nuova eccellenza italiana.

Vi aspettiamo nei giorni della fiera presso il nostro stand con un ricco programma di degustazioni e show cooking per farvi conoscere nel dettaglio tutte le caratteristiche e le potenzialità di questa nuova varietà di riso.



È NATO PER ESSERE
IL PIÙ GRANDE DI TUTTI.

IL RISO

Reperso è una nuova varietà di riso ottenuta dopo 10 anni di ricerca e 5 anni di sperimentazione in campo.

Non essendo comparabile con nessun'altra varietà di riso ha ottenuto il riconoscimento di "Fuori tipo". Dalla pianta al chicco Reperso dimostra di essere unico e superiore a tutti gli altri. Tutti gli enti competenti hanno certificato e riconosciuto le peculiarità di Reperso etichettandolo come nuovo ed unico.

IL CHICCO

Reperso è un vero fuori misura, il suo chicco è il più grande fra tutte le qualità di riso riconosciute.

Sapore intenso e gusto delicato.

Alto valore nutrizionale.

Alto grado di collosità.

Peculiarità particolarmente apprezzata e richiesta dall'alta cucina. Non richiede l'aggiunta di ulteriori grassi per ottenere una mantecatura perfetta.

Assorbe molto bene i sapori.

Esalta quindi ogni piatto, anche quelli più semplici.





UN RISO PIÙ SANO

Reperso oltre a conservare tutte le note proprietà alimentari e i benefici del riso, si distingue per essere un riso ancora più puro e sano rispetto agli altri. Viene introdotto sul mercato solo il riso ottenuto dalla prima selezione.

ECCELLENZA ITALIANA

LA FILIERA

Reperso è nato per essere un'eccellenza italiana e tutte le carte in regola per essere apprezzato in tutto il mondo. La sua produzione tuttavia sarà circoscritta per garantirne sempre la qualità e l'unicità.

Agricola Lodigiana adotterà per Reperso una filiera molto stretta, verranno coinvolte la ditta Halvi come supporto tecnico e logistico e solo 6 aziende agricole vercellesi che seguiranno un rigido protocollo. Reperso è un riso che viene prodotto in Piemonte ed esclusivamente nella provincia di Vercelli.

