



CARNAROLI
CLASSICO



ITALIANO



TIL CLASSICO INTRAMONTABILE
PER QUALSIASI PIATTO



IL RISO

Carnaroli è considerato un riso italiano **molto pregiato**, ideale per i risotti grazie ad alcune sue peculiarità: eccellente tenuta di cottura, bassa collosità e grande capacità di assorbimento di condimento ed aromi.

Il sistema di rintracciabilità di filiera di tale varietà garantisce che si tratti di riso coltivato da semente Carnaroli e non di varietà similari che spesso vengono commercializzate con la stessa denominazione ma che non rispecchiano le caratteristiche qualitative del Carnaroli originale. Il termine "**Classico**" viene appunto aggiunto per indicare che il riso in questione è **100%** Carnaroli.



Classico e versatile



IL CHICCO

Il Carnaroli Classico presenta un chicco molto lungo, semi affusolato, perlato.

Le dimensioni del suo chicco e l'alta percentuale di amiloso assicurano infatti una **bassa collosità** e un'**ottima tenuta alla cottura**, qualità indispensabile per farne l'ingrediente ideale per i risotti ben sgranati. Gli usi del Carnaroli Classico sono però molteplici: contorni e insalate di riso con tale varietà risultano altrettanto gustosi anche per il bell'aspetto dei chicchi.





Le sue principali caratteristiche sono:

- **Alto contenuto di amido**
- **Consistenza del chicco più soda**
- **Eccellente tenuta di cottura**

	Valori medi per 100 g	Per porzione 70g
Energia	kJ 1.504 / Kcal 354	kJ 1.052,80 / Kcal 247,80
Grassi	0,4 g	0,28 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g	0,07 g
Carboidrati	80 g	56 g
di cui zuccheri	<0,5 g	0,35 g
Proteine	6,7 g	4,69 g
Sale	0,01 g	0,007 g



Classico, Ricercato
e Puro



Ideale per risotti



Tempo di cottura:
14 - 16 min



Origine del riso: Italia





UN CLASSICO
INTRAMONTABILE

Carnaroli classico è eccellente per la tenuta in cottura di qualsiasi preparazione, dai risotti ai piatti stagionali. Inoltre le caratteristiche del suo granello consentono di amalgamare ed esaltare i sapori del piatto.

Segui le ricette sul sito
www.lodigiana.com

Seguici sui social e rimani aggiornato



LA FILIERA

Da settembre 2018 il riso Carnaroli si distingue per una nuova certificazione di **Ente Nazionale Risi**, quella del Carnaroli Classico che, attraverso controlli incrociati su cartellini, su quantità di sementi certificate e seminate, su controlli effettuati direttamente presso le aziende agricole per lo stoccaggio del prodotto per garantirne la separazione dagli altri risoni, attesta che si tratti del **vero, unico e inimitabile Carnaroli**.



AGRICOLA®
AZIENDA
**LODI
GIA
NA**

Agricola Lodigiana srl a socio unico

Strada delle Grange, 20 - 13036 Ronsecco (VC) - Italy
Tel. +39 0161 816001 - 816014 Fax +39 0161 816900
info@lodigiana.com - www.lodigiana.com