



CHICCO INGEGNERE
IL CHICCO SEMPRE ATTIVO,
NERO E SEMILUNGO!

RISO INTEGRALE NERO

RICCO DI VITAMINE
E SALI MINERALI

MI PRESENTO

Vuoi mantenere la linea senza rinunciare al giusto apporto vitaminico, né tantomeno al gusto? Ci sono io, Chicco Ingegnere! Ho sempre la soluzione giusta per te! Valorizzo ogni ingrediente senza perdere le mie proprietà nonostante la lunga cottura e soprattutto... ho un sapore unico e speciale! Ricorda, al di fuori del regno sono conosciuto come riso Integrale Nero.

perché scegliermi

Dato che rientro nella numerosa stirpe del Riso Integrale, sono estremamente ricco di fibre e sali minerali, come ferro, calcio e zinco. Povero di sodio e privo di glutine sono adatto all'alimentazione davvero di tutti e dono in maniera gustosa al tuo organismo il giusto apporto di calorie e carboidrati.

Gustami così

Pronto in 35-40 minuti mi presto particolarmente alla preparazione di piatti etnici e insalate. Provami soprattutto con gamberi, calamari, ma anche verdure! Sei già ai fornelli?

INFORMAZIONI UTILI

DURATA CONSERVAZIONE

14 mesi
(24 mesi sottovuoto e 24 mesi ATM).

MADALITÀ CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco, asciutto e pulito.

LO CHEF CONSIGLIA

Adatto per piatti etnici ed insalate.

TEMPO DI COTTURA



35-40 minuti

PROPRIETÀ BENEFICHE



Senza glutine e senza allergeni. Povero di sodio. Ricco di fibre, vitamine, minerali, antiossidanti.

CONSIGLIATO IN CASO DI



Diabete, celiachia, ipertensione, obesità, disturbi gastrointestinali, malattie cardiovascolari, vegani, vegetariani, allergie

ORIGINE DEL RISO: ITALIA / PRODUCT OF ITALY

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E MERCEOLOGICHE

CONSISTENZA	Soda
ASPETTO	Colorazione pericarpo colorato, cariosside perlatura presente.
ODORE	Intenso ed equilibrato, tipico del prodotto, con spiccato spunto aromatico tra il sandalo e il pane sfornato
SAPORE	Caratteristico della varietà, assenza di sapori estranei.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO	342 Kcal 1445 Kj
GRASSI	3,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,9 g
CARBOIDRATI	64 g
di cui zuccheri	1,2 g
FIBRE	8,5 g
PROTEINE	9,9 g
SALE	0,02 g

PALLETIZZAZIONE Kg 1X6 CARTONE

N° DI COLLI PER STRATO	17
N° DI STRATI PER PALLET	7
TOTALE COLLI PER PALLET	119
DIMENSIONE PEDANA	80X120
CODICE EAN ASTUCCIO	8008105202932
CODICE ITF TERMO	18008105520644

IDONEITÀ IN ALLERGENI E OGM

ALLERGENI il prodotto non contiene Allergeni, come richiesto dalla Direttiva 2007/68/EC e seguenti emendamenti.

OGM il prodotto non contiene Proteine o DNA geneticamente modificati, secondo il Reg.CE. n. 1829/2003 e 1830/2003. L'azienda non utilizza OGM nella sua produzione.

PALLETIZZAZIONE Kg 1X6 TERMO

N° DI COLLI PER STRATO	20
N° DI STRATI PER PALLET	7 + 1 strato da 10 colli
TOTALE COLLI PER PALLET	150
DIMENSIONE PEDANA	80X120
CODICE EAN ASTUCCIO	8008105202932
CODICE ITF TERMO	18008105520644

PALLETIZZAZIONE Kg 1X10 TERMO

N° DI COLLI PER STRATO	12
N° DI STRATI PER PALLET	7
TOTALE COLLI PER PALLET	84
DIMENSIONE PEDANA	80X120
CODICE EAN ASTUCCIO	8008105202932
CODICE ITF TERMO	18008105520644

PALLETIZZAZIONE Kg 1X12 TERMO

N° DI COLLI PER STRATO	10
N° DI STRATI PER PALLET	7 + 1 strato da 5 colli
TOTALE COLLI PER PALLET	75
DIMENSIONE PEDANA	80X120
CODICE EAN ASTUCCIO	8008105202932
CODICE ITF TERMO	18008105520644