



SAN CHICCO
IL CHICCO CREMOSO! LUNGO E PERLATO,
SCOPRI TUTTE LE SUE CURIOSITÀ

RISO S. ANDREA

LA SCELTA GIUSTA
PER IL TUO RISOTTO

MI PRESENTO

Alla ricerca di una mantecatura eccellente? Sono la scelta giusta: San Chicco, o meglio riso San Andrea. Sono caratterizzato da un chicco affusolato, lungo e dal colore bianco perlato. Dato che sono il più buono del regno, durante la cottura resto più morbido rispetto agli altri tipi di riso e rilascio amido, creando così un crema perfetta per risotti ma anche minestre.

perché scegliermi

Sono il chicco preferito degli chef di tutto il mondo! Sono piccolo e compatto e mantengo perfettamente la cottura. Rispetto agli altri abitanti di Chiccolandia, che come me sono esperti nella preparazione di risotti, io sono pronto in pochissimi minuti.

Gustami così

In massimo 15 minuti il tuo risotto è pronto e servito in tavola. Durante la cottura rilascio amido, creando così una gustosa crema che renderà unico il tuo piatto.

INFORMAZIONI UTILI

DURATA CONSERVAZIONE



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

MODALITÀ CONSERVAZIONE



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

LO CHEF CONSIGLIA



Adatto per risotti, insalate fredde.

TEMPO DI COTTURA



15 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	Caratteristico della varietà, assenza di odori estranei.
SAPORE	Caratteristico della varietà, assenza di sapori estranei.

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.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO	328 Kcal 1392 Kj
GRASSI	1,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
CARBOIDRATI	69 g
di cui zuccheri	0,2 g
FIBRE	5 g
PROTEINE	7,4 g
SALE	0 g

CARATTERISTICHE FISICO - CHIMICHE

LUNGHEZZA MEDIA	7,7 mm
LARGHEZZA MEDIA	2,2 mm
SPESSORE	3,6 mm
PESO 1000 SEMI (g)	20,8 g
UMIDITÀ	14%
ROTTURA	3,5%

PALLETTIZZAZIONE 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	8008105202970
CODICE ITF TERMO	18008105510911

PALLETTIZZAZIONE 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	8008105202987
CODICE ITF TERMO	18008105510911

PALLETTIZZAZIONE 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	8008105202987
CODICE ITF TERMO	18008105510911

PALLETTIZZAZIONE 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	8008105202987
CODICE ITF TERMO	18008105510911