



CHICCO SUSHI
PICCOLO, PAFFUTO E PERLATO!

RISO PER SUSHI

L'IDEALE PER I TUOI
PIATTI ORIENTALI

MI PRESENTO

Leggerezza e raffinatezza sono le mie più importanti caratteristiche: sono Chicco Sushi. Nonostante la mia forma un pò goffa possa farmi sembrare buffo, è proprio questa mia particolarità che mi aiuta ad essere super compatto durante la cottura. L'amore per il cibo orientale può essere quindi portato anche a casa e sperimentato nella propria cucina: basta avere il chicco giusto... scegli me!

perché scegliermi

Sono un Chicco piccole dimensioni e molto compatto, anche durante la cottura. Questa proprietà permette agli amanti della cucina orientale di preparare con facilità tutti quei piatti in cui il riso, ben amalgamato, è l'ingrediente base, nonché il più importante.

Gustami così

Sono pronto in 14-16 minuti! Caratterizzato da una forma arrotondata e piccola, sono particolarmente colloso. Eccezionale nella preparazione si hosomaki, nigiri e tutte le specialità giapponesi che ami di più.



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 la preparazione di Sushi

TEMPO DI COTTURA



14-16 minuti

PROPRIETÀ BENEFICHE



Senza glutine e senza allergeni. Povero di sodio.

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	375 Kcal 1570 KJ
GRASSI	0,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
CARBOIDRATI	92 g
di cui zuccheri	0,4 g
FIBRE	1,0 g
PROTEINE	8 g
SALE	0,01 g

CARATTERISTICHE FISICO - CHIMICHE

LUNGHEZZA MEDIA	7,61 mm
LARGHEZZA MEDIA	2,25 mm
SPESSORE	3,38 mm
PESO 1000 SEMI (g)	20,80 g
UMIDITÀ	≤ 14%
ROTTURA	3,5 %

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	8008105200914
CODICE ITF TERMO	18008105510928

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	8008105200914
CODICE ITF TERMO	18008105510928

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	8008105200914
CODICE ITF TERMO	18008105510928

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	8008105200914
CODICE ITF TERMO	18008105510928