



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 ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE

<b>CONSISTENZA</b>	Soda
<b>ASPETTO</b>	Colorazione pericarpo colorato, cariosside perlatura presente.
<b>ODORE</b>	Caratteristico della varietà, assenza di odori estranei.
<b>SAPORE</b>	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

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

### CARATTERISTICHE FISICO - CHIMICHE

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

### PALLETIZZAZIONE Kg 1X6 CARTONE

<b>N° DI COLLI PER STRATO</b>	17
<b>N° DI STRATI PER PALLET</b>	7
<b>TOTALE COLLI PER PALLET</b>	119
<b>DIMENSIONE PEDANA</b>	80X120
<b>CODICE EAN ASTUCCIO</b>	8008105200914
<b>CODICE ITF TERMO</b>	18008105510928

### PALLETIZZAZIONE Kg 1X6 TERMO

<b>N° DI COLLI PER STRATO</b>	20
<b>N° DI STRATI PER PALLET</b>	7 + 1 strato da 10 colli
<b>TOTALE COLLI PER PALLET</b>	150
<b>DIMENSIONE PEDANA</b>	80X120
<b>CODICE EAN ASTUCCIO</b>	8008105200914
<b>CODICE ITF TERMO</b>	18008105510928

### PALLETIZZAZIONE Kg 1X10 TERMO

<b>N° DI COLLI PER STRATO</b>	12
<b>N° DI STRATI PER PALLET</b>	7
<b>TOTALE COLLI PER PALLET</b>	84
<b>DIMENSIONE PEDANA</b>	80X120
<b>CODICE EAN ASTUCCIO</b>	8008105200914
<b>CODICE ITF TERMO</b>	18008105510928

### PALLETIZZAZIONE Kg 1X12 TERMO

<b>N° DI COLLI PER STRATO</b>	10
<b>N° DI STRATI PER PALLET</b>	7 + 1 strato da 5 colli
<b>TOTALE COLLI PER PALLET</b>	75
<b>DIMENSIONE PEDANA</b>	80X120
<b>CODICE EAN ASTUCCIO</b>	8008105200914
<b>CODICE ITF TERMO</b>	18008105510928