



# Classic Carnaroli Rice

Origin of Rice: Italy - Cultivated by Terra e Vita snc Soc. Cons. Agriola - Giussago (Pv)



## Recensione della classe V 2018/2019 dell'istituto IPSAR A.Vespucci Milano

*Rapporto peso da riso crudo a riso cotto: 1,5*

*Da una prova effettuata su 50 g di riso crudo sono derivati 125 g di riso cotto*

### **Prodotto Crudo**

**Colore:** naturale dovuto a coltivazione naturale e pilatura non intensiva; colore riconducibile ad un riso integrale data la sua rusticità.

**Uniformità dei chicchi:** La minima presenza di difetti è dovuta ad una lavorazione e selezione che non infierisce sulle caratteristiche organolettiche e sensoriali naturali del prodotto;

**Profumo:** gradevole e naturale.

### **Prodotto Cotto**

**In cottura:** Tempo di cottura: 15'

Tenuta di cottura ottimale; Rilascio omogeneo e generoso di amido; ottimo assorbimento di liquidi (brodo)

**Post cottura:** La mantecatura rimane inalterata anche post cottura  
Nessuna deformazione negativa dei chicchi che rimangono ben sgranati  
Ottimo utilizzo per risotti

[www.cavalieriditalia.bio](http://www.cavalieriditalia.bio)