

RISO ARBORIO IGP

6 x 500 gr

Categories: Rijst, Pasta & Rijst
Tag: Rijst

Hoogkwalitatieve risottorijst

Riso Arborio *IGP* is een hoogkwalitatieve risottorijst van Italiaanse bodem; de korrel heeft de eigenschap om de bouillon of witte wijn goed te absorberen en tegelijkertijd het zetmeel vast te houden. Zo blijven de structuur, parelmoerkleur en vele voedingstoffen optimaal behouden.

Na het koken van de **Riso Arborio** wordt de buitenkant zacht terwijl de rijst van binnen “al dente” blijft. Daardoor is de arboriorijst een ideale risottorijst.

Bereid de **Riso Arborio** met een flinke scheut droge witte wijn en vers gemaakte bouillon, al naar gelang je gerecht een vis-, groente- of paddenstoelenbouillon. Roer na het koken boter of olijfolie en eventueel Parmezaanse kaas door de risotto voor een extra lekker resultaat.

De mooie retro verpakking met venster laat precies zien wat je krijgt; mooie, grote, parelmoerkleurige risottorijst.

Riso Arborio IGP is verpakt in een recyclebare retro doos met venster van 500 gram en wordt per 6 stuks geleverd.

- Gegarandeerde Italiaanse risottorijst **Riso Arborio IGP**
- 100% arboriorijst
- Per 6 retro dozen van elk 500 gram
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Grandi

Artikelnummer	12000086
Land	Italië
Gewicht	500 gr
Verpakking	6 stuks
Producent pasta en rijst	Grandi
Bewaarwijze pasta en rijst	Droog

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Italiaanse 100% Arborio I.G.P rijst.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1481 kj / 349 kcal
- Eiwitten – 7.4 g
- Koolhydraten – 78 g
- Waarvan suikers – 0.3 g
- Vetten – 0.6 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 0.1 g
- Vezels – 1.4 g
- Zout – <0.01 g

ALLERGENEN INFORMATIE

