Gallette di Riso

Riseria Magisa

Type	Snacks
Origine	Culinaria, Riso
Producteur	Riseria Magisa Calabria
Contenu	90 gr
Numéro d'article	81705505

Commentaires

Le riz Acquerello provient de la plante Carnaroli, typique de l'Italie. Cette plante pousse relativement vite et peut atteindre une hauteur de 180 cm. Après la récolte, les grains sont séparés des panicules. Les grains sont stockés entre un et cinq ans à 10°C dans d'immenses silos. Le stockage rend l'amidon et les protéines moins solubles dans l'eau. De ce fait, le riz reste plus riche pendant la cuisson et le volume augmente. Avant d'être conditionnés pour la vente, les grains de riz sont moulus selon des méthodes traditionnelles. Cette "ancienne méthode" est plus douce pour le riz que ne le seraient les nouvelles méthodes.