



Farina di Riso



Ottenuta dalla macinatura fine del Riso Vialone Nano, dal quale eredita gusto dolce e delicato, armonia e grande digeribilità.

Non contiene glutine e quindi non lievita. Può essere usata in purezza oppure mescolata a farine di grano o di altri cereali.

Trova la sua massima espressione in pasticceria per la preparazione di torte e risini. Eccellente anche per la pasta sfoglia, la pizza nonché come addensante per creme, vellutate e sughi.

- Confezioni disponibili: Confezione ATM da 1 kg