

# Caratteristiche tecniche



**Nome:** Riso Nano Vialone Veronese IGP.

**Allergeni:** Nelle nostre produzioni non sono presenti allergeni come richiesto dalla Direttiva 2007/68/EC e seguenti emendamenti.

**Confezione:** sottovuoto 1 kg, sottovuoto 500 g, sottovuoto 1 kg con cartone, sottovuoto 500 g con cartone, sottovuoto 1 kg con sacchetto di stoffa, sottovuoto 500 g con sacchetto di stoffa.

**Shelf life:** 24 mesi.

**Modalità di conservazione:** conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare la confezione chiusa in frigo.

**Valori Nutrizionali (Valori medi per 100 g):** Valore Energetico 361 Kcal/1510 KJ, Grassi 0,6 g di cui saturi, Carboidrati 78 g di cui Zuccheri 0,3 g, Fibre alimentari 1,4 g, Proteine 7,4 g, Sale 10 mg.

**Origine del riso:** Verona, Italia.

**Tipo di Riso:** Japonica.

**Varietà:** riso Vialone Nano.

**Descrizione:** riso bianco di grandezza media.

**Caratteristiche:** il riso Nano Vialone Veronese IGP si riferisce al prodotto ottenuto dalla lavorazione dei semi rigorosamente selezionati del cereale della specie *Oryza sativa* L., sottospecie Japonica, varietà Vialone Nano Classico; presenta chicchi con dente pronunciato, testa tozza e sezione tondeggiante. I chicchi sono di media grandezza e all'atto dell'immissione al consumo si presentano bianchi, privi di striscia e con una "perla" centrale estesa. Nel territorio dell'attuale provincia di Verona la coltivazione del riso ha origini antiche: già nel XV secolo, infatti, vennero predisposte le risaie con grandi opere di disboscamento e bonifica. La varietà Vialone Nano venne realizzata nella stazione sperimentale di risicoltura di Vercelli attraverso l'incrocio del riso Nano con il riso Vialone e iniziò ad essere coltivata nel 1937. Nel 1996 ha ricevuto il marchio Igp che ne certifica e ne garantisce l'origine, tanto che è il solo a potersi dire riso di Verona.

**Utilizzo:** ottimo per i risotti grazie alla sua cremosità, è anche un valido ingrediente per le zuppe o bollito come contorno.

**Tempo di cottura:** bollito 10 minuti, risotto 15-18 minuti.

