



## Riso Gallo ris svart 500 g

### Sort fullkornsris fra Italia.

Riso Gallo er en av de eldste risfabrikkene i Italia. Den første fabrikken som ble etablert i Genoa i 1856, bearbeidet ris og eksporterte til Sør-Amerika. Riso Gallo har i dag sin risfabrikk i Robbio Lomellina, i hjertet av den italienske risregionen og er familie drevet av sjettede generasjon. Navnet Riso Gallo stammer i fra Argentina hvor de også har en risfabrikk. Riso Gallo er i dag markedsleder i Italia innen risottoris. Kvaliteten og stabiliteten i produktene vinner stadig nye forbrukere over hele verden.

<b>Produktnummer</b>	132279
<b>EPD-nummer</b>	4581294
<b>Antall i kartong</b>	12



\* 4 5 8 1 2 9 4 \*

Riso Gallo sort ris er en fullkornsris med en naturlig svart farge som under tilberedning avgir den karakteristiske duften av sandeltre og nybakt brød. Risen kommer opprinnelig fra Kina, men Riso Gallo dyrker den i Italia. Den er kjent som "keiserens forbudte ris", ettersom det sies å ha blitt spist kun av ham for dens ernæringsmessige og afrodisiakumegenskaper. Sort ris passer godt til kjøtt og fiskeretter. Brukes i gryteretter, asiatiske retter, veganske retter og salater. Riso Gallo sort fullkornsris er forkokt og har koketid i 18 minutter.

Koketid: 18 minutter.

Riso Gallo sort fullkorns ris, har en fyldig nøtteaktig smak, fast konsistens samt dufter av sandeltre og nybakt brød. Den beholder sin sorte farge under koking.