



Riso Carnaroli

Carnaroli Rice

Il nostro riso Carnaroli: la varietà più pregiata della nostra produzione, quella più apprezzata dai migliori chef della cucina italiana. Il suo successo è dovuto all'eccellente tenuta in cottura. Indicato per risotti, è in grado di esaltare sapori e ingredienti diversi come funghi, zafferano, verdure, pesce e formaggi. Ottimo anche con i legumi. Ideale nelle insalate: i chicchi rimangono compatti, sgranati ed è possibile realizzare ricette gustose e di successo anche con pochi e semplici ingredienti.

Carnaroli rice is the most prized variety in our product range and the most appreciated by the best Italian cuisine chefs. Its success is due to its excellent cooking properties. Suitable for risottos, it can enhance different flavours and ingredients such as mushrooms, saffron, vegetables, fish and cheese. It is excellent with legumes. It is ideal in salads because the grains are compact and shelled, making it possible to create tasty and successful recipes even with a few simple ingredients.

Prodotto Product	Peso Weight	Codice EAN EAN Code	Shelf life	Pezzi/cartone Pieces per box	Cartoni/Pallet Boxes per pallet	Dimensioni pallet Pallet size
Riso Carnaroli	1000 g 35.3 OZ	 8 015328 040050	24 mesi 24 months	10	60	80x120x150h

Semilavorato • Semi-milled

Tradizione italiana • Italian tradition

Origine del riso: ITALIA
Rice origin: ITALY

Confezionato in atmosfera protettiva.
Conservare al riparo dalla luce in luogo fresco e asciutto.

*Packaged in a controlled atmosphere.
Store in a cool, dry place away from light.*



VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100g

Energia/Energy	1.506 kj 355 kcal
Grassi/Fats/Grasas/	2,1 g
di cui: acidi grassi saturi of which: saturated	0,6 g
Carboidrati/Carbohydrates	76,5 g
di cui: zuccheri of which: sugars	0,7 g
Fibre/Fibres	1,1 g
Proteine/Proteins	6,8 g
Sale/Salt	<0,01 g

RISO MERLANO SRL
Ss 230 Trossi n. 5 • 13040 Buronzo VC - ITALIA
info@risomerlano.com • www.risomerlano.com