

## Riso superfino "Carnaroli" - Bio -

### Risotto-Reis Carnaroli

großkörnig mit angenehmem Biss

Art. Nr.: 733.050  
Hersteller: Cascina Belvedere  
  
Herkunft: Italien / Bianzè  
Liefereinheit: 12 Packungen á 500 Gramm



---

### Verwendungshinweise

die Grundlage für perfektes Risotto

### Herstellerinformationen

Die Echtheit, die in der Erde geboren wird, wird auch auf dem Tisch serviert!

Das ist der Reis von Cascina Belvedere, ein Familienunternehmen, das seit 1935 in der Provinz Vercelli Reis anbaut und verarbeitet. Es gehört damit zu den wenigen Erzeugern, die alle Arbeitsschritte von der Saat bis hin zur Verpackung in eigener Hand haben.

Vercelli liegt im Piemont und ist die Region, die weltweit für ihren erfolgreichen Reisanbau aufgrund ihres Wasserreichtums berühmt ist.

Cascina Belvedere arbeitet in einem Naturschutzgebiet zur Wiederbevölkerung der Fauna. Die Ernte- und Verarbeitungsmethoden des Reis', gehen Hand in Hand mit dem Umweltschutz, und so ist es selbstverständlich, daß Cascina Belvedere ein zertifizierter Biobetrieb ist.

Der Reis wird nach der Ernte in Silos bei max. 8°C gelagert. Die einzige Konservierung ist damit die Kühlung. Natürlicher kann Reis nicht sein!

Die Verarbeitung erfolgt in kleinen Chargen. Die Körner werden nur minimal geschält, so dass ein höherer Nährstoffgehalt und eine komplexere Geschmacksfülle gegeben sind als bei gängigen Industrie-Reissorten.

Die Vakuumverpackung gibt dem Reis letztlich die lange Lebensdauer und sichert die Erhaltung der Eigenschaften.

Der Carnaroli-Reis wird für die feinsten Risotti verwendet und ist in der exklusiven Küche sehr geschätzt. Er ist ein großkörniger Reis, der auch bei cremigen Risottogerichten noch eine angenehme Bissfestigkeit hat.

Der leicht nussig schmeckende Nerone (schwarzer Reis) stammt ursprünglich aus China, wo er auch "verbotener Reis" genannt wird, da er früher dort nur vom Kaiser und seinem Hof verzehrt wurde.

Dank der günstigen Bedingungen im Piemont gedeiht er auch heute dort.

Schwarzer Reis zeichnet sich durch eine Vielzahl positiver Eigenschaften aus: hoher Eisenanteil, hoher Anteil an Antioxidantien, 12% mehr Magnesium als andere Reissorten.

Für das optimale Geschmackserlebnis sollte schwarzer Reis eine Stunde vor dem Kochen in Wasser eingeweicht werden.

Für die Risotti-Mischungen verwendet Cascina Belvedere ausschließlich Carnaroli-Reis. Die fertigen Mischungen müssen nur nach Verpackungsangaben mit Olivenöl, Wasser und Wein ergänzt werden und schon fühlt sich der Genießer in eine italienische Taverne versetzt.

Stand: 03.05.2024 07:35 Uhr