

Il Riso Arborio

Risotto-Reis Arborio

großkörnig mit angenehmem Biss

großkörnig mit angenehmem Biss

Art. Nr.: 733.058

Hersteller: Melotti

Herkunft: Italien /

Liefereinheit: 24 Packungen á 500 Gramm



Verwendungshinweise

die Grundlage für perfektes Risotto

Herstellerinformationen

Seit 1986 widmet sich die Familie Melotti mit Leidenschaft dem Reisanbau in Isola della Scala, Verona. Auf eigenen Feldern wird hochwertiger Reis unter strengen Qualitätsrichtlinien angebaut, geerntet und direkt verarbeitet. Durch den Verzicht auf chemische Eingriffe bleiben die natürlichen Eigenschaften des Reises erhalten, sodass höchste Qualität und authentischer Geschmack gewährleistet sind. Die Kombination aus traditionellem Wissen und modernen Methoden macht Melotti zu einer der renommiertesten Reismanufakturen Italiens.

Besonders geschätzt wird der Riso Carnaroli, der als eine der besten Reissorten für Risotto gilt. Sein hoher Stärkegehalt sorgt für eine perfekte Balance zwischen Körnigkeit und Cremigkeit. Selbst bei längerer Kochzeit bleibt er al dente und nimmt Aromen besonders gut auf, weshalb er in vielen italienischen Küchen als erste Wahl für cremige Risottos gilt.

Ebenso beliebt ist der Riso Arborio, dessen große, stärkehaltige Körner beim Kochen eine samtige Konsistenz entwickeln. Diese Sorte eignet sich besonders für Risottos, Reissuppen oder Reisaufläufe, da sie eine feine, cremige Textur bewahrt und dennoch angenehm bissfest bleibt.

Mit Melotti entscheidet man sich für echten italienischen Reisanbau, unverfälschten Genuss und höchste Qualität – die perfekte Grundlage für authentische mediterrane Gerichte.

