

TENUTA LA COLOMBARA (Livorno Ferraris - Vercelli - Piemonte)

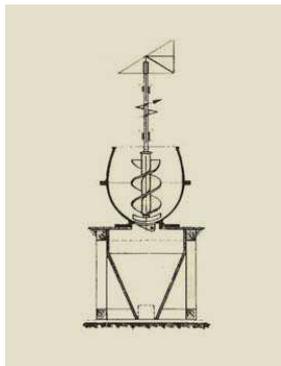
ACQUERELLO®

IL RISO UNICO AL MONDO
 PRODOTTO DALLA FAMIGLIA RONDOLINO
 NELLA TENUTA COLOMBARA

La famille Rondolino produit un riz unique au monde. Le vieillissement du riz Acquerello est un des éléments essentiels de sa qualité. Pour bien vieillir, le riz encore brut de son enveloppe, est conservé au frais dans des silos le plus longtemps possible (entre 12 et 18 mois) pour que l'amidon, en présence de l'oxygène, améliore ses caractéristiques. Le résultat de ce vieillissement rend l'amidon plus stable et ne se disperse pas durant la cuisson, le grain de riz reste plus ferme et ne colle pas, de plus il absorbe mieux les liquides et sauces, relevant les saveurs de la recette. Le raffinage du riz est obtenu avec l'elica (hélice), inventée en 1875 et depuis abandonnée de tous sauf des Rondolino. Aujourd'hui il est encore considéré comme le meilleur procédé, car il laisse le riz parfaitement intègre, contrairement à ce qu'il se passe dans les traitements traditionnels, dans lesquels le riz est blanchi énergiquement en six secondes en passant à travers un espace de 6 millimètres. Dans l'elica le riz est blanchi en 10 minutes, par des frottements délicats dans un espace de vingt centimètres. Ensuite vient le deuxième élément essentiel de la qualité Acquerello, l'enrichissement du riz avec le germe perdu lors du raffinage, procédé exclusif breveté par les Rondolino. Le germe est lentement réintroduit dans le riz blanc de façon à bien pénétrer dans la partie externe du riz, récupérant ainsi une grande partie des qualités les plus précieuses. Acquerello garanti ainsi des valeurs nutritives proches du riz intégral.

Pour Alain Ducasse « Acquerello est la Rolls Royce du riz »

www.acquerello.it



			HTVA	TVAC
Riso Carnaroli Extra	Boite métallique under vacuum	500 g	6,90	7,31
Riso Carnaroli Extra		1kg	11,80	12,51
Riso Carnaroli Extra	en sac under vacuum	2,5 kg	26,00	27,56