



Our world is Rice, in all its colors.



Catalogo Ho. Re. Ca.

Grandi consumi, grandi confezioni, grandi risparmi





Taste your Rice every day



Sacchi 25kg per grandi consumi

Ovviamente chi ha grandi consumi, deve essere premiato. Ecco allora che per chi non è un problema gestire il sacco "grande" il sacco da 25kg rappresenta il massimo del risparmio. Laboratori, catering, mense, ristoranti, arancinerie ...

In questa linea:

Risi bianchi:

- Carnaroli
- Arborio
- Baldo
- S.Andrea
- Ribe Parboiled

Risi integrali e aromatici:

- Integrale S.Andrea
- Nero Venere integrale
- Rosso Ermes integrale
- Apollo
- Apollo Integrale



Schede Prodotto

Cod.	Descrizione	Iva	x pallet	Indicato in cucina per	TMC
CAR25	Riso Carnaroli 25kg	4%	24	<i>Risotti Eccellenti</i>	12 MESI
ARB25	Riso Arborio 25kg	4%	24	<i>un po' per far tutto</i>	12 MESI
BAL25	Riso Baldo 25kg	4%	24	<i>Pilaf e insalate</i>	12 MESI
SAN25	Riso S.Andrea 25kg	4%	24	<i>Arancini, minestre</i>	12 MESI
PARBO25	Ribe Parboiled 25kg	4%	24	<i>mense e self-service</i>	12 MESI
INT25	Riso Integrale S.Andrea 25Kg	4%	24	<i>integrale</i>	12 MESI
VEN25	Nero Venere integrale 25kg	4%	24	<i>aromatico integrale</i>	12 MESI
ROS25	Rosso Ermes integrale 25kg	4%	24	<i>aromatico integrale</i>	12 MESI
APO25	Riso aromatico Apollo 25kg	4%	24	<i>aromatico</i>	12 MESI

Vuoi saperne di più sulla nostra azienda?
Inquadra con il tuo smartphone il QR Code qui sopra



RisoGuerrini
via Mazzini 38 Arro
13885 Salussola (Biella)

Chiamateci
0161.939829
Mobile 393.1030293
da lunedì a sabato orario 8.30 - 18.30



Risi bianchi - Speciale Ristorazione

Confezioni 5kg sottovuoto

Perché NOI. Scegliere RisoGuerrini significa fare una scelta di **QUALITÀ**. Noi ci occupiamo direttamente della **coltivazione**, della **lavorazione** e del **confezionamento**, che avviene con la **TECNOLOGIA** del **sottovuoto**, per garantire la massima conservazione.

Cerchiamo di lavorare il riso il meno possibile, il nostro riso è **meno bianco** perché gli si lascia qualcosa in più. Infatti levigando molto il chicco durante la sbiancatura, molte delle proprietà del chicco se ne vanno: sali minerali, fibra, **tenuta alla cottura**.

Ma siccome la qualità deve avere un giusto prezzo, abbiamo pensato ad una soluzione che potesse **soddisfare economicamente** sia noi ma soprattutto i nostri clienti.

Grande confezione = minor prezzo. Il 5kg sottovuoto rappresenta per il ristoratore una confezione veramente ad hoc, ottima per il prezzo, fantastica per la maggior conservazione e durata del prodotto.



La linea 5kg sottovuoto comprende:

- Riso Carnaroli
- Riso Arborio
- Riso Baldo
- Riso S.Andrea
- Riso Integrale
- Ribe Parboiled*



Schede prodotto

Per confezioni più piccole, vai al catalogo Rivenditori

Cod.	Descrizione	Iva	x scatola	x pallet	indicato in cucina per	TMC
CAR5-RIST	Riso Carnaroli 5kg sottovuoto	4%	4	40	Risotti Eccellenti	18 MESI
ARB5-RIST	Riso Arborio 5kg sottovuoto	4%	4	40	Risotti all'onda	18 MESI
BAL5-RIST	Riso Baldo 5kg sottovuoto	4%	4	40	Pilaf e insalate	18 MESI
SAN5-RIST	Riso S.Andrea 5kg sottovuoto	4%	4	40	Arancini, minestre	18 MESI
PARBO5-RIST	Ribe Parboiled 5kg sottovuoto	4%	4	40	mense e self-service	18 MESI

*Il riso Ribe Parboiled è un riso che subisce un procedimento di vaporizzazione del chicco prima della lavorazione. Il chicco diventa così, grazie al calore di colore giallino ma soprattutto l'amido si gelatinizza, facendo sì che questo riso dopo la cottura (10-12 min.) rimanga "sempre al dente". È un riso che viene utilizzato nelle mense o per piatti precotti, e non da cerimonia, in quanto "sotto i denti" rimane sempre un po' gommoso.



RisoGuerrini
via Mazzini 38 Arro
13885 Salussola (Biella)

Chiamateci
0161.939829
Mobile 393.1030293
da lunedì a sabato orario 8.30 - 18.30



Taste your Rice every day



Vuoi saperne di più sui nostri risi aromatici?

Inquadra con il tuo smartphone il QR Code qui sopra

Nero Venere, Rosso e Apollo Risi profumati per la ristorazione moderna Special pack 5kg sottovuoto

Perchè aromatici. Il riso nero Venere e il riso rosso Hermes sono 2 risi che nascono già in risaia con quel colore ma soprattutto con quell'aroma molto intenso che li contraddistingue e che li rende così speciali. Anche il riso Apollo, 100% italiano, ha un profumo molto particolare simile al Basmati, ideale per insalate e dalla cottura veloce (10 min.).

Perchè integrali. Il riso nero Venere e il riso rosso Hermes vengono lavorati solo integrali in quanto le caratteristiche di colore e aroma sono contenute nella parte esterna (quella appunto integrale), che quindi verrebbe eliminata in buona parte con le successive fasi della lavorazione (sbiancatura).

Grande confezione = minor prezzo.

Il 5kg sottovuoto rappresenta per il ristoratore una confezione veramente ad hoc, ottima per il prezzo, fantastica per la maggior conservazione e durata del prodotto.



Provate anche il
Sacco 25kg Risparmio



Multipack x4=20kg



Novità
prova anche
la farina di Riso
Nero Venere
vedi pag. seguente



FILIERA RISO VENERE
Autorizzazione n. 493

www.risovenere.it

Questo marchio garantisce
il consumatore da imitazioni.
L'unico "vero" riso Venere
è quello che ha questo
marchio in etichetta.

Schede Prodotto

Per confezioni più piccole, vai al catalogo Rivenditori

Cod.	Descrizione	Iva	x scatola	x pallet	Indicato in cucina per	
VEN5-R	Riso nero Venere integrale 5kg sottovuoto	4%	4	40	Aromatico integrale	18 MESI
ROS5-R	Riso rosso Hermes integrale 5kg sottovuoto	4%	4	40	Aromatico integrale	18 MESI
AP05-R	Riso aromatico Apollo 5kg s.v.	4%	4	40	Aromatico	18 MESI
VEN25	Nero Venere integrale 25kg	4%	24		aromatico integrale	12 MESI
ROS25	Rosso Hermes integrale 25kg	4%	24		aromatico integrale	12 MESI
AP025	Riso aromatico Apollo 25kg	4%	24		aromatico	12 MESI



RisoGuerrini
via Mazzini 38 Arro
13885 Salussola (Biella)

Chiamateci
0161.939829
Mobile 393.1030293
da lunedì a sabato orario 8.30 - 18.30



Taste your Rice every day



Farine 5kg-25kg senza glutine

Per chi ha una grande produzione, ci vuole un sacco grande. Ecco il nostro sacco da 25kg che gestiamo per le nostre farine, in carta alimentare, per chi vuole ottenere il massimo risparmio e ovviamente ha grandi utilizzi.

Consigliato per laboratori di pasticceria, salumifici, pastifici, biscottifici.

In questa linea:

Semolino di Riso - tipo semolino - 25kg -

Ideale per biscotti e torte, *macinata in molino in cui si macina solo riso*

Crema di Riso - (tipo 00) impalpabile e termotrattata - 25 kg -

da spolvero, impasti pane pizza senza glutine, *macinata in molino in cui si macina solo riso*

Crema INTEGRALE di Riso - (tipo 00) impalpabile - 25 kg -

impasti pane pizza senza glutine, *macinata in molino in cui si macina solo riso*

Farina di Riso Nero Venere Integrale - 25kg -

Ideale per biscotti e torte, *macinata in molino in cui si macina solo riso*

Farina di Riso Rosso Ermes Integrale - 25kg -

Ideale per biscotti e torte, *macinata in molino in cui si macina solo riso*



Senza Glutine. Tutte le nostre farine di riso sono macinate in mulini e laboratori in cui si lavorano solo riso e/o solo cereali privi di glutine, e quindi sono esenti da contaminazione di questo allergene.



RisoGuerrini
via Mazzini 38 Arro
13885 Salussola (Biella)

Chiamateci
0161.939829
Mobile 393.1030293
da lunedì a sabato, orario 8.30 - 18.30



Come raggiungerci:

Autostrada A4 Torino-Milano

uscite a Santhià e proseguite per Biella oppure

uscite a Carisio e seguite per Carisio e

poi per Salussola-Arro



Puoi pagare con



www.risoguerrini.it