

RISO AROMATICO APOLLO

Riso Apollo è un riso bianco aromatico, coltivato da alcune aziende agricole del Piemonte e della Sardegna, dedite alla qualità del riso italiano.

Naturalmente privo di glutine, riso Apollo ha un chicco allungato e rappresenta l'alternativa nazionale agli esotici risi Basmati e Jasmine.

Riso Apollo cuoce in tempi rapidi ed è ideale per realizzare cotture pilaf e al vapore. Saltato in padella con verdure, carne o pesce, unisce semplicità e velocità di preparazione a risultati di grande qualità.

Cuoce in 12 minuti.

VALORI MEDI PER 100 G

Valore energetico	kcal	352
	kJ	1493
GRASSI	g	1
<i>DI CUI SATURI</i>	g	0,2
CARBOIDATI	g	77,8
<i>DI CUI ZUCCHERI</i>	g	0,1
PROTEINE	g	6,9
SALE	g	0,04



TEMPO
DI COTTURA

12'

BOLLITO



SALTATO
IN PADELLA



RISOTTO

SUSHI

RISI SPECIALI

RISI SPECIALI SAPISE

SA.PI.SE. - SARDO PIEMONTESE SEMENTI

Via Mameli, 7 - 13100 Vercelli

www.rispeciali.it



@rispeciali