




SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Risidoro® Carnaroli
Gran Riserva



Pg 1/2	COD Ris0015	Rev 0 del 07/02/2022	Firma: 
--------	-------------	----------------------	--

IT: Ingredienti:

Riso Carnaroli, acqua, sale.

DNA controllato, proveniente dal Distretto Rurale Riso e Rane interamente coltivato nella provincia di Milano

Denominazione prodotto: Riso Carnaroli Surgelato

Descrizione: Riso cotto in acqua leggermente salata. Surgelato.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: tipico del riso cotto, chicchi ben separati

Colore: bianco

Odore/Gusto: tipico del prodotto

Consistenza: cottura al dente

Allergeni: il prodotto non contiene allergeni

Può contenere tracce di glutine, uova, latte, pesce, crostacei, molluschi

OGM: prodotto è esente da OGM

Modalità di preparazione: da consumare previa cottura

- come preparare il risotto: Preparare il condimento preferito, aggiungere il riso ancora surgelato e mescolare per 2 minuti fino alla consistenza desiderata (se il condimento è molto asciutto aggiungere un goccio d'acqua)
- per preparare il riso in bianco come contorno: versare il riso ancora surgelato in una padella o in una casseruola, aggiungere qualche cucchiaio di acqua oppure olio, mescolare per 2 minuti

EN Ingredients:

Carnaroli rice, water, salt.

DNA controlled, from "Distretto Rurale Riso e Rane" entirely cultivated in the province of Milan

Name of the product: Riso Carnaroli quick-frozen

Product description: Rise cooked in slightly salted water. Quick-frozen.

Organoleptical features:

Appearance: typical of cooked rice, well separated grains

Color: white

Taste/odour: typical of the product. No unusual flavour

Texture: lightly hard, typical "al dente"

Allergens: no allergens

May contain traces of gluten, egg, milk-by products, fish, crustaceans, mollusc

OGM: the product is OGM FREE

Cooking instructions: to be eaten after cooking

- how to prepare the risotto: Prepare the favorite condiment, add the rice still frozen and stir for 2 minutes until the desired consistency (if the condiment is very dry add a drop of water)
- to prepare the white rice as a side dish: put the frozen rice into a pan or a saucepan, add a few spoonfuls of water or oil, mix for 2 minutes

FR Ingrédients:

Riz Carnaroli, eau, sel.

DNA certifié, du Distretto Rurale Riso e Rane» entièrement cultivées dans la province de Milan

Dénomination produit: Riso Carnaroli surgelé

Description: Riz Cuit en eau légèrement salée. Surgelé.

Caractéristiques organoleptiques:

Aspect: typique du riz cuit, grains bien séparés

Couleur: blanc

Goût: typique du produit

Texture: «al dente»

Allergènes: aucun allergène

Peut contenir des traces de gluten, des œufs, des produits laitiers, du poisson, de crustacés, de mollusques

OGM: le produit est absent en OGM


Préparation: a manger après cuisson

- Comment préparer le risotto: Préparez le condiment préféré, ajoutez le riz encore congelé et remuez pendant 2 minutes jusqu'à consistance désirée (si le condiment est très sec, ajoutez une goutte d'eau)
- Préparer le riz blanc comme accompagnement: verser le riz surgelé dans une casserole, ajouter quelques cuillerées d'eau ou d'huile, remuer pendant 2 minutes



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Risidoro® Carnaroli
Gran Riserva

Pg 2/2	COD Ris0015	Rev 0 del 07/02/2022	Firma: 
--------	-------------	----------------------	--

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/Typical nutrition values for 100 g/ Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g	
Energia /Energy / Energie	734 kJ 173 kcal
Grassi/ Fat/ Graisses	<0,5 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés	<0,1 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides	38 g
di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres	<0,5 g
Fibra alimentare/ Fibre/ Fibres alimentaires	0,7 g
Proteine / Protein / Protéines	4,2 g
Sale/ Salt/ Sel	0,14 g

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological standard/ Caractéristiques microbiologiques	
Conta totale /Total count/ FMAR	<5 10 ⁴ UFC /g
Muffe e lieviti/Yeast and moulds/ Levures et moisissures	<5 10 ² UFC/g
Enterobacteriaceae	<10 ³ UFC/g
E. coli	<10 UFC/g
Streptococcus Faecalis	< 10 ² UFC/g
Staphilococcus coagulasi +	< 10 ² UFC/g
Salmonella	Assente in 25g/absent in 25 g
Lysteria monocitogenes	Assente in 25g/absent in 25 g
Bacillus cereus	< 10 ² UFC/g
Clostridium perfringens	<10 UFC/g

Temperatura di conservazione/Storage temperature/T mperature de stockage: -18 C

Lotto di produzione/Batch number/Lot: ultime due cifre dell'anno + giorno progressivo annuo

Consists of 5 digits:1st and 2nd Digit = Last two digit of the present year

3rd, 4th, 5th digit = Accumulated day of the year

Les deux derni res chiffres de l'ann e + quantiti me du jour

Termine minimo di conservazione/ Best Before/ DDM: 24 mesi/ 24 months/ 24 mois

Codice/Code	Peso conf/Weight pack/ Poids de l'emballage	EAN confezione/ EAN packing/ EAN emballage	EAN cartone/ EAN carton	Pallettizzazione/ Palletizing/ Pallettisation
Ris0015	800 g	8001353994536	8001353812427	