

Il Riso di Sibari™



il Biologico

Il termine "agricoltura biologica" si spiega da solo: si tratta di una pratica agricola che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze chimiche sintetizzate dall'uomo, comparse solo negli ultimi 150 anni in campo agricolo. L'agricoltura biologica non è un semplice ritorno al passato, ma un recupero delle pratiche agricole tradizionali con il giusto dosaggio di innovazione che la ricerca scientifica mette a disposizione.

CARATTERISTICHE

Aspetto: riso superfino; il chicco si presenta grosso e lungo 7 mm circa, di forma allungata e sezione affusolata, con dente evidente.

Colore: ceruleo, con perla centrale piccola e bianca, parte periferica cristallina.

Cottura: cuoce in 15 minuti circa; consistente "al dente", mantiene a lungo tale consistenza.

Sapore: netto, tendente al dolce, con chicco consistente ed elastico anche dopo la cottura.

Impiego: risotti tipici di terra e di mare, sgranati e non molto mantecati, insalate di riso.

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico Kcal 349 - Kj 1461,
Proteine 9.3 g, Carboidrati 77.0 g,
di cui Zuccheri 0.3 g, Grassi 0.4 g,
di cui saturi 0.1 g, Colesterolo 0 mg,
Fibre 2.0 g, Sodio 0 mg.

