



ALIMENTARE
SECCO
RISO

RISO RIBE PARBOILED KG.5X4

RISERIA
CAMPANINI

CODICE
03516



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il chicchi del riso Ribe Parboiled hanno il caratteristico colore dorato, risultato della parboilizzazione, che è una lavorazione a vapore del riso grezzo che favorisce la migrazione all'interno del chicco di minerali e vitamine.

INGREDIENTI

Riso Ribe Parboiled.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: ambrato

Sapore e odore: tipico del prodotto

Aspetto: prodotto uniforme

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 24 mesi dalla data del confezionamento, in luogo fresco e asciutto.

MODALITÀ D'USO

Tempo di cottura: 14-16 minuti.

Rimane sempre al dente ed è indicato soprattutto per le insalate di riso. È molto usato nella ristorazione collettiva perchè non scuoce.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it