



LE REFERENZE DI RISO GALLO SELEZIONATE PER IL PROGETTO “RICE START”



RISERVA DEL FONDATORE

Carnaroli Riserva del Fondatore è un riso di altissima qualità, destinato a ristoranti gourmet. Un omaggio dedicato al fondatore dell'azienda che ha fatto della ricerca della qualità la sua filosofia. Un riso Carnaroli pregiato, che viene sottoposto a una severissima selezione, infatti solo 1 chicco su 3 diventa Riserva del Fondatore. Viene affinato con una maturazione di almeno 3 mesi e viene lavorato con il metodo dell'antica pilatura a pietra per un'abrasione gentile del chicco per una maggiore tenuta in cottura e una minore collosità.



BLOND ALTA VELOCITÀ

Una selezione di chicchi per velocizzare i processi in cucina. Un riso parboiled che subisce una lavorazione specifica per ridurre i tempi di preparazione. Si cucina in 8-10 minuti, ottimi per la preparazione di risotti perfetti ma anche di piatti diversi, come insalate di riso sempre al dente. La sua semplicità di preparazione è indicata per i professionisti della ristorazione veloce o banqueting.



BLOND RUSTICO SOSTENIBILE

Un chicco grande, che si sposa bene per tutte le ricette, valorizzandole grazie al suo gusto pieno ed autenticamente “Rustico”.

La materia prima deriva da agricoltura sostenibile e proviene da cascine ubicate nell'arco di 70 km da Robbio Lomellina sede della Riso Gallo.



NERO

Il Riso Nero Gallo è un riso nero integrale 100% italiano e parboiled, che cuoce in 20-22 minuti. È caratterizzato dall'inconfondibile colore nero naturale che durante la cottura sprigiona un caratteristico aroma di pane appena sfornato. Gallo Nero è un alimento buono e versatile. La sua preparazione ideale è lessato, i chicchi restano sgranati, ben consistenti. È ottimo per preparare insalate o saltato in padella. L'abbinamento migliore è con piatti di pesce, per preparazioni con crostacei e verdure.



ROSSO

Riso Rosso si caratterizza per il chicco integrale, dal colore rosso, ha un sapore intenso e croccante che lo rende ideale come contorno oppure in insalate con carni bianche e verdure. Anche questo di provenienza italiana.



FANTASIE DI RISI

Fantasie di Risi è pensato per aggiungere gusto e fantasia al benessere quotidiano: i coloratissimi Rosso e il Venere integrali, si uniscono ai chicchi ambrati dell'originale Riso Gallo Blond, dando vita a un mix dal sapore sorprendente, dai profumi unici. Fantasie di Risi è facile da preparare e garantisce risultati sempre perfetti: tre diversi chicchi sempre al dente e fragranti, l'ideale per contorni, insalate e piatti unici caratterizzati da profumi, colori e fantasia.



3 CEREALI

Il Mix di Riso Parboiled, farro e orzo di Riso Gallo, il primo e più famoso mix di cereali che cuoce in soli 12-14 minuti ed è ricco di fibre e in linea con le nuove tendenze della cucina salustista. È il mix ideale per risotti, zuppe e insalate, ricchi di gusto e benessere.



BONTÀ PRONTE

Bontà Pronte è un'offerta di risi al naturale precotti tramite un processo di sterilizzazione a vapore, pronti in soli 2 minuti in microonde o padella, che ha fin da subito evidenziato interesse da parte dei clienti. Questa gamma di basi pronte è apprezzata soprattutto per la loro facilità di preparazione, la versatilità e per innumerevoli preparazioni, come insalate, contorni e pokè bowl, il nuovo food trend di successo in Italia.



BASE PER 1000 RICETTE



Riso Gallo propone le Basi per mille ricette allo Zafferano e ai Funghi Porcini: basi condite che, dimezzano i tempi di cottura con tre possibili metodi di preparazione semplici e veloci: al microonde, a freddo o in casseruola, che si adattano a tutte le esigenze in cucina. Sono preparate con ingredienti di prima qualità, chicchi grandi e corposi, provenienti solo da risaie italiane, che, grazie al processo di produzione esclusivo, assorbono il condimento in maniera lenta e naturale senza conservanti per una ricetta dal risultato perfetto in soli 12 minuti. Il prodotto non ha ingredienti in polvere e il condimento è già all'interno dei chicchi, è porzionabile, anche per preparare un coperto all'ultimo minuto. Ideale per la realizzazione di risotti, arancini, paella, timballi, sartù, ecc.

COUS COUS



Rispetto alla versione tradizionale, i granelli dei due nuovi Cous Cous Riso Gallo (*Riso integrale, mais e grano saraceno* e *Nero integrale, mais e ceci*) sono ottenuti con farine di riso e cereali senza glutine, per offrire due ricettazioni particolari nel colore e nel gusto, che non hanno nulla da invidiare a quello di frumento.

Versatili e pratici da preparare per venire incontro alle esigenze del consumatore moderno, i cous cous di riso sono pronti in soli 5 minuti: infatti, è sufficiente aggiungere dell'acqua bollente e un tocco di fantasia per gustare il prodotto.

E tra gli altri prodotti della linea Foodservice ricordiamo le classiche varietà storiche come **Arborio e Carnaroli** rigorosamente di provenienza italiana, coltivate in Italia, rese ancora più speciali dal processo di "pilatura" a pietra, la delicata abrasione del chicco che avviene in maniera tradizionale.

Riso Gallo

Riso Gallo è tra le più grandi riserie d'Europa e tra le più antiche industrie risiere italiane. La sua storia inizia a Genova nel 1856, l'azienda attualmente è ubicata a Robbio Lomellina, nel cuore del Pavese. Una realtà che ha saputo far tesoro delle proprie tradizioni coniugandole con il presente. Oggi è un'impresa all'avanguardia nel panorama dell'industria alimentare Made in Italy, alla sesta generazione, che continua a crescere, a conferma dell'attenzione al mercato e alle esigenze del consumatore, cui risponde puntualmente, con passione e dedizione, innovando e diversificando l'offerta, garantendo da sempre una costante ed elevata qualità. Riso Gallo, leader del mercato italiano del riso, è presente in 85 Paesi nel mondo. www.risogallo.it

Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa

Havas PR – via S. Vito, 7, 20123 Milano

Rita Genuini - rita.genuini@havaspr.com | 342 918 2916