

RISOTTO ALL' AMATRICIANA
Preparato per risotto - dosi per 3 persone
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Far bollire cc 1.1 di acqua. In un'altra pentola riscaldare 2/3 cucchiai di olio oppure 2/3 noci di burro, tostare il riso per circa 1 minuto mescolando di continuo; sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo. Coprire con l'acqua bollente in precedenza preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere del sale in base ai propri gusti. Al termine della cottura (cc 18 minuti) aggiungere Parmigiano Reggiano e una noce di burro.

INGREDIENTI

Ingredienti: riso Carnaroli classico (82%), pancetta di suino (7%), sale, spezie destrosio, conservanti: nitrato di sodio (E250), nitrato di sodio (E251); pomodoro; concentrato di passata di pomodoro, amido di mais, FORMAGGIO disidratato (FORMAGGIO disidratato in polvere SIERO DI LATTE), condimento vegetale senza glutammato: (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo; olio di girasole, noce moscata, zenzero, aromi naturali), peperoncino, pepe.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

Energia: 1529.6 KJ - 361.4 Kcal- Grassi: 5,2g di cui acidi grassi saturi: 2,4- Carboidrati: 69.2g di cui zuccheri: 2,3g, Proteine: 9,4g Sale: 1,6g

Riso Carnaroli Classico coltivato da
AZIENDA AGRICOLA FEDELI
Cascina Resentera - Locate di Triulzi (MI) 20085
Tel. 02/90730639 info@aziendaagricolafedeli.it
www.aziendaagricolafedeli.it

Confezionato in atmosfera protettiva in
Via Gerbidi, sn - 13038 Tricerro (VC)
Prodotto da consumarsi previa cottura,
conservare lontano da umidità, calore e luce
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Peso netto:



RISOTTO CON ASPARAGI
Preparato per risotto - dosi per 3 persone
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Far bollire cc 1.1 di acqua. In un'altra pentola riscaldare 2/3 cucchiai di olio oppure 2/3 noci di burro, tostare il riso per circa 1 minuto mescolando di continuo; sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo. Coprire con l'acqua bollente in precedenza preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere del sale in base ai propri gusti. Al termine della cottura (cc 18 minuti) aggiungere Parmigiano Reggiano e una noce di burro.

INGREDIENTI

Ingredienti: riso Carnaroli classico (93%), condimento vegetale senza glutammato: (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo; olio di girasole, noce moscata, zenzero, aromi naturali), asparagi (4,5%), verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, prezzemolo

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

Energia: 1477 KJ - 348 Kcal- Grassi: 0,78 g di cui acidi grassi saturi: 0,09- Carboidrati: 77 g di cui zuccheri: 1,5g, Proteine: 7 g- Sale: 1,1g.

Riso Carnaroli Classico coltivato da
AZIENDA AGRICOLA FEDELI
Cascina Resentera - Locate di Triulzi (MI) 20085
Tel. 02/90730639 info@aziendaagricolafedeli.it
www.aziendaagricolafedeli.it

Confezionato in atmosfera protettiva in
Via Gerbidi, sn - 13038 Tricerro (VC)
Prodotto da consumarsi previa cottura,
conservare lontano da umidità, calore e luce
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Peso netto:



RISOTTO CON BARBABIETOLA E FORMAGGIO ERBORINATO
Preparato per risotto - dosi per 3 persone
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Far bollire cc 1.1 di acqua. In un'altra pentola riscaldare 2/3 cucchiai di olio oppure 2/3 noci di burro, tostare il riso per circa 1 minuto mescolando di continuo; sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo. Coprire con l'acqua bollente in precedenza preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere del sale in base ai propri gusti. Al termine della cottura (cc 18 minuti) aggiungere Parmigiano Reggiano e una noce di burro.

INGREDIENTI

Riso Carnaroli Classico (85%), FORMAGGIO erborinato disidratato (8%); FORMAGGIO DISIDRATATO POLVERE, SIERO DI LATTE, condimento vegetale senza glutammato: sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo; olio di girasole, noce moscata, zenzero, aromi naturali), barbabietola disidratata (2,4%) cipolla disidratata.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

Energia: 1518 KJ - 358 Kcal- Grassi: 3,3 g di cui acidi grassi saturi: 1,9 g- Carboidrati: 72 g di cui zuccheri: 1,3g, Proteine: 9,8 g- Sale: 1,5g

Riso Carnaroli Classico coltivato da
AZIENDA AGRICOLA FEDELI
Cascina Resentera - Locate di Triulzi (MI) 20085
Tel. 02/90730639 info@aziendaagricolafedeli.it
www.aziendaagricolafedeli.it

Confezionato in atmosfera protettiva in
Via Gerbidi, sn - 13038 Tricerro (VC)
Prodotto da consumarsi previa cottura,
conservare lontano da umidità, calore e luce
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Peso netto:



RISOTTO CON CACIO E PEPE
Preparato per risotto - dosi per 3 persone
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Far bollire cc 1.1 di acqua. In un'altra pentola riscaldare 2/3 cucchiai di olio oppure 2/3 noci di burro, tostare il riso per circa 1 minuto mescolando di continuo; sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo. Coprire con l'acqua bollente in precedenza preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere del sale in base ai propri gusti. Al termine della cottura (cc 18 minuti) aggiungere Parmigiano Reggiano e una noce di burro.

INGREDIENTI

Ingredienti: riso Carnaroli (84%), FORMAGGIO DISIDRATATO (10%); (FORMAGGIO DISIDRATATO in polvere, SIERO DI LATTE), condimento vegetale senza glutammato: (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo; olio di girasole, noce moscata, zenzero, aromi naturali), cipolla, disidratata, pepe nero 0,4%.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

Energia: 1431 KJ - 338 Kcal- Grassi: 3,03 g di cui acidi grassi saturi: 0,3- Carboidrati: 68 g di cui zuccheri: 1,7g, Proteine: 5,9 g- Sale: 2,05g

Riso Carnaroli Classico coltivato da
AZIENDA AGRICOLA FEDELI
Cascina Resentera - Locate di Triulzi (MI) 20085
Tel. 02/90730639 info@aziendaagricolafedeli.it
www.aziendaagricolafedeli.it

Confezionato in atmosfera protettiva in
Via Gerbidi, sn - 13038 Tricerro (VC)
Prodotto da consumarsi previa cottura,
conservare lontano da umidità, calore e luce
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Peso netto:



RISOTTO CON CURRY
Preparato per risotto - dosi per 3 persone
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Far bollire cc 1.1 di acqua. In un'altra pentola riscaldare 2/3 cucchiai di olio oppure 2/3 noci di burro, tostare il riso per circa 1 minuto mescolando di continuo; sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo. Coprire con l'acqua bollente in precedenza preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere del sale in base ai propri gusti. Al termine della cottura (cc 18 minuti) aggiungere Parmigiano Reggiano e una noce di burro.

INGREDIENTI

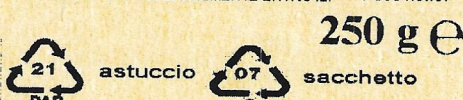
Ingredienti: riso Carnaroli (94%), condimento vegetale senza glutammato: (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo; olio di girasole, noce moscata, zenzero, aromi naturali), CURRY in polvere (2%), allergene SENAPE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

Energia: 1471 KJ - 346 Kcal- Grassi: 0,8 g di cui acidi grassi saturi: 0,2 g- Carboidrati: 78 g di cui zuccheri: 0,6 g, Proteine: 6,6 g- Sale: 1,6 g.

Riso Carnaroli Classico coltivato da
AZIENDA AGRICOLA FEDELI
Cascina Resentera - Locate di Triulzi (MI) 20085
Tel. 02/90730639 info@aziendaagricolafedeli.it
www.aziendaagricolafedeli.it

Confezionato in atmosfera protettiva in
Via Gerbidi, sn - 13038 Tricerro (VC)
Prodotto da consumarsi previa cottura,
conservare lontano da umidità, calore e luce
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Peso netto:



RISOTTO CON FRAGOLE
Preparato per risotto - dosi per 3 persone
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Far bollire cc 1.1 di acqua. In un'altra pentola riscaldare 2/3 cucchiai di olio oppure 2/3 noci di burro, tostare il riso per circa 1 minuto mescolando di continuo; sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo. Coprire con l'acqua bollente in precedenza preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere del sale in base ai propri gusti. Al termine della cottura (cc 18 minuti) aggiungere Parmigiano Reggiano e una noce di burro.

INGREDIENTI

Ingredienti: riso Carnaroli (93%), condimento vegetale senza glutammato: (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo; olio di girasole, noce moscata, zenzero, aromi naturali), fragole liofilizzate (2%) cipolla, aromi.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

Energia: 1462 KJ - 344 Kcal- Grassi: 0,9 g di cui acidi grassi saturi: 0,2 g- Carboidrati: 77 g di cui zuccheri: 1,6 g, Proteine: 6,8 g- Sale: 1,3 g.

Riso Carnaroli Classico coltivato da
AZIENDA AGRICOLA FEDELI
Cascina Resentera - Locate di Triulzi (MI) 20085
Tel. 02/90730639 info@aziendaagricolafedeli.it
www.aziendaagricolafedeli.it

Confezionato in atmosfera protettiva in
Via Gerbidi, sn - 13038 Tricerro (VC)
Prodotto da consumarsi previa cottura,
conservare lontano da umidità, calore e luce
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Peso netto:



RISOTTO CON ROSMARINO
Preparato per risotto - dosi per 3 persone
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Far bollire cc 1.1 di acqua. In un'altra pentola riscaldare 2/3 cucchiai di olio oppure 2/3 noci di burro, tostare il riso per circa 1 minuto mescolando di continuo; sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo. Coprire con l'acqua bollente in precedenza preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere del sale in base ai propri gusti. Al termine della cottura (cc 18 minuti) aggiungere Parmigiano Reggiano e una noce di burro.

INGREDIENTI

Riso Carnaroli Classico (94%), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo; olio di girasole, noce moscata, zenzero, aromi naturali), rosmarino (0.8%), cipolla disidratata.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

Energia: 1373 KJ - 328 Kcal, Grassi: 1,4g di cui acidi grassi saturi: 0,1 - Carboidrati: 72 g di cui zuccheri: 1,8g, Proteine: 6,6g - Sale: 1,4g.

Riso Carnaroli Classico coltivato da

AZIENDA AGRICOLA FEDELI

Cascina Resentera - Locate di Triulzi (MI) 20085

Tel. 02/90730639 info@aziendaagricolafedeli.it

www.aziendaagricolafedeli.it

Confezionato in atmosfera protettiva in Via Gerbidi. sn - 13038 Tricerro (VC)

Prodotto da consumarsi previa cottura, conservare lontano da umidità, calore e luce

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Peso netto:

250 g e



astuccio



sacchetto

RISOTTO CON SPECK E MELA
Preparato per risotto - dosi per 3 persone
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Far bollire cc 1.1 di acqua. In un'altra pentola riscaldare 2/3 cucchiai di olio oppure 2/3 noci di burro, tostare il riso per circa 1 minuto mescolando di continuo; sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo. Coprire con l'acqua bollente in precedenza preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere del sale in base ai propri gusti. Al termine della cottura (cc 18 minuti) aggiungere Parmigiano Reggiano e una noce di burro.

INGREDIENTI

Riso Carnaroli Classico (86%), mela disidratata (6%), speck 3,6% (coscia di suino, sale, destrosio, spezie, conservanti: nitrato di sodio E250, nitrato di sodio E251), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo; olio di girasole, noce moscata, zenzero, aromi naturali), cipolla, sedano.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

Energia: 1500KJ - 332 Kcal- Grassi: 1,7 g di cui acidi grassi saturi: 0,5, Carboidrati: 76g di cui zuccheri: 5,4 g, Proteine: 7,9 g - Sale: 1,2g.

Riso Carnaroli Classico coltivato da

AZIENDA AGRICOLA FEDELI

Cascina Resentera - Locate di Triulzi (MI) 20085

Tel. 02/90730639 info@aziendaagricolafedeli.it

www.aziendaagricolafedeli.it

Confezionato in atmosfera protettiva in Via Gerbidi. sn - 13038 Tricerro (VC)

Prodotto da consumarsi previa cottura, conservare lontano da umidità, calore e luce

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Peso netto:

250 g e



astuccio



sacchetto

RISOTTO CON SPECK E RADICCHIO
Preparato per risotto - dosi per 3 persone
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Far bollire cc 1.1 di acqua. In un'altra pentola riscaldare 2/3 cucchiai di olio oppure 2/3 noci di burro, tostare il riso per circa 1 minuto mescolando di continuo; sfumare con mezzo bicchiere di vino rosso e mescolare per qualche secondo. Coprire con l'acqua bollente in precedenza preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere del sale in base ai propri gusti. Al termine della cottura (cc 18 minuti) aggiungere Parmigiano Reggiano e una noce di burro.

INGREDIENTI

Riso Carnaroli Classico (92%), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo; olio di girasole, noce moscata, zenzero, aromi naturali), speck (3,6%) coscia di suino, sale, destrosio, spezie, Conservanti: nitrato di sodio (E250), nitrato di sodio (E251) radicchio rosso (1,2%), cipolla.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

Energia: 1400KJ - 330 Kcal- Grassi: 1,9 g di cui acidi grassi saturi: 0,4 g - Carboidrati: 70 g di cui zuccheri: 0,6 g, Proteine: 6 g - Sale: 1,2g

Riso Carnaroli Classico coltivato da

AZIENDA AGRICOLA FEDELI

Cascina Resentera - Locate di Triulzi (MI) 20085

Tel. 02/90730639 info@aziendaagricolafedeli.it

www.aziendaagricolafedeli.it

Confezionato in atmosfera protettiva in Via Gerbidi. sn - 13038 Tricerro (VC)

Prodotto da consumarsi previa cottura, conservare lontano da umidità, calore e luce

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Peso netto:

250 g e



astuccio



sacchetto

RISOTTO CON TARTUFO
Preparato per risotto - dosi per 3 persone
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Far bollire cc 1.1 di acqua. In un'altra pentola riscaldare 2/3 cucchiai di olio oppure 2/3 noci di burro, tostare il riso per circa 1 minuto mescolando di continuo; sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo. Coprire con l'acqua bollente in precedenza preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere del sale in base ai propri gusti. Al termine della cottura (cc 18 minuti) aggiungere Parmigiano Reggiano e una noce di burro.

INGREDIENTI

Riso Carnaroli Classico (94%), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo; olio di girasole, noce moscata, zenzero, aromi naturali), verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, aglio, tartufo nero estivo (Tuber aestivum Vitt 0,4%), aromi.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

Energia: 1373 KJ - 328 Kcal- Grassi: 1,44 g di cui acidi grassi saturi: 0,1 - Carboidrati: 72 g di cui zuccheri: 1,8g, Proteine: 6,6 g - Sale: 1,4g.

Riso Carnaroli Classico coltivato da

AZIENDA AGRICOLA FEDELI

Cascina Resentera - Locate di Triulzi (MI) 20085

Tel. 02/90730639 info@aziendaagricolafedeli.it

www.aziendaagricolafedeli.it

Confezionato in atmosfera protettiva in Via Gerbidi. sn - 13038 Tricerro (VC)

Prodotto da consumarsi previa cottura, conservare lontano da umidità, calore e luce

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Peso netto:

250 g e



astuccio



sacchetto

RISOTTO CON ZAFFERANO
Preparato per risotto - dosi per 3 persone
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Far bollire cc 1.1 di acqua. In un'altra pentola riscaldare 2/3 cucchiai di olio oppure 2/3 noci di burro, tostare il riso per circa 1 minuto mescolando di continuo; sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo. Coprire con l'acqua bollente in precedenza preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere del sale in base ai propri gusti. Al termine della cottura (cc 18 minuti) aggiungere Parmigiano Reggiano e una noce di burro.

INGREDIENTI

Riso Carnaroli Classico (94%), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo; olio di girasole, noce moscata, zenzero, aromi naturali), verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, aglio, sedano, zafferano (0,02%), curcuma.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

Energia: 1470 KJ - 346 Kcal, Grassi: 0,9g di cui acidi grassi saturi: 0,1 - Carboidrati: 78 g di cui zuccheri: 1,2g - Proteine: 6,4g - Sale: 1,3g.

Riso Carnaroli Classico coltivato da

AZIENDA AGRICOLA FEDELI

Cascina Resentera - Locate di Triulzi (MI) 20085

Tel. 02/90730639 info@aziendaagricolafedeli.it

www.aziendaagricolafedeli.it

Confezionato in atmosfera protettiva in Via Gerbidi. sn - 13038 Tricerro (VC)

Prodotto da consumarsi previa cottura, conservare lontano da umidità, calore e luce

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Peso netto:

250 g e



astuccio



sacchetto

RISOTTO CON ZUCCHINE E ZAFFERANO
Preparato per risotto - dosi per 3 persone
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Far bollire cc 1.1 di acqua. In un'altra pentola riscaldare 2/3 cucchiai di olio oppure 2/3 noci di burro, tostare il riso per circa 1 minuto mescolando di continuo; sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo. Coprire con l'acqua bollente in precedenza preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere del sale in base ai propri gusti. Al termine della cottura (cc 18 minuti) aggiungere Parmigiano Reggiano e una noce di burro.

INGREDIENTI

Riso Carnaroli classico (92%), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo; olio di girasole, noce moscata, zenzero, aromi naturali), zucchine (2,4%), verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, aglio, prezzemolo; zafferano (0,02%), curcuma.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

Energia: 1478,1 KJ - 347,7 Kcal- Grassi: 0,7 g di cui acidi grassi saturi: 0,1 - Carboidrati: 78,1 g di cui zuccheri: 1,6 g, Proteine: 7,2 g - Sale: 1,3 g.

Riso Carnaroli Classico coltivato da

AZIENDA AGRICOLA FEDELI

Cascina Resentera - Locate di Triulzi (MI) 20085

Tel. 02/90730639 info@aziendaagricolafedeli.it

www.aziendaagricolafedeli.it

Confezionato in atmosfera protettiva in Via Gerbidi. sn - 13038 Tricerro (VC)

Prodotto da consumarsi previa cottura, conservare lontano da umidità, calore e luce

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Peso netto:

250 g e



astuccio



sacchetto

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI
Preparato per risotto - dosi per 3 persone
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Far bollire cc 1.1 di acqua. In un'altra pentola riscaldare 2/3 cucchiai di olio oppure 2/3 noci di burro, tostare il riso per circa 1 minuto mescolando di continuo; sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo. Coprire con l'acqua bollente in precedenza preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere del sale in base ai propri gusti. Al termine della cottura (cc 18 minuti) aggiungere Parmigiano Reggiano e una noce di burro.

INGREDIENTI

Riso Carnaroli Classico (93%), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo; olio di girasole, noce moscata, zenzero, aromi naturali), funghi porcini secchi (Boletus Edulis e relativo gruppo di appartenenza 2%), verdure disidratate in proporzione variabile: SEDANO, cipolla, aglio, prezzemolo.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

Energia: 1394 KJ - 333 Kcal- Grassi: 1,17 g di cui acidi grassi saturi: 0,1 - Carboidrati: 74 g di cui zuccheri: 1,8 g- Proteine: 8,8 g- Sale: 1,7g.

Riso Carnaroli Classico coltivato da
AZIENDA AGRICOLA FEDELI

Cascina Resentera - Locate di Triulzi (MI) 20085
Tel. 02/90730639 info@aziendaagricolafedeli.it
www.aziendaagricolafedeli.it

Confezionato in atmosfera protettiva in
Via Gerbidi, sn - 13038 Tricerro (VC)

Prodotto da consumarsi previa cottura,
conservare lontano da umidità, calore e luce

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Peso netto:

250 g e



astuccio



sacchetto

RISOTTO CON FUNGHI E ZAFFERANO
Preparato per risotto - dosi per 3 persone
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Far bollire cc 1.1 di acqua. In un'altra pentola riscaldare 2/3 cucchiai di olio oppure 2/3 noci di burro, tostare il riso per circa 1 minuto mescolando di continuo; sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo. Coprire con l'acqua bollente in precedenza preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere del sale in base ai propri gusti. Al termine della cottura (cc 18 minuti) aggiungere Parmigiano Reggiano e una noce di burro.

INGREDIENTI

Riso Carnaroli classico (92%), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo; olio di girasole, noce moscata, zenzero, aromi naturali), funghi porcini secchi (2% Boletus Edulis e relativo gruppo di appartenenza), cipolla, aglio, SEDANO, zafferano (0,02%), curcuma.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

Energia: 1472 KJ - 347 Kcal- Grassi: 0,7 g di cui acidi grassi saturi: 0,1 - Carboidrati: 77 g di cui zuccheri: 0,7 g- Proteine: 8,9 g- Sale: 1,3 g.

Riso Carnaroli Classico coltivato da
AZIENDA AGRICOLA FEDELI

Cascina Resentera - Locate di Triulzi (MI) 20085
Tel. 02/90730639 info@aziendaagricolafedeli.it
www.aziendaagricolafedeli.it

Confezionato in atmosfera protettiva in
Via Gerbidi, sn - 13038 Tricerro (VC)

Prodotto da consumarsi previa cottura,
conservare lontano da umidità, calore e luce

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Peso netto:

250 g e



astuccio



sacchetto

RISOTTO CON MIRTILLI
Preparato per risotto - dosi per 3 persone
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Far bollire cc 1.1 di acqua. In un'altra pentola riscaldare 2/3 cucchiai di olio oppure 2/3 noci di burro, tostare il riso per circa 1 minuto mescolando di continuo; sfumare con mezzo bicchiere di vino rosso e mescolare per qualche secondo. Coprire con l'acqua bollente in precedenza preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere del sale in base ai propri gusti. Al termine della cottura (cc 18 minuti) aggiungere Parmigiano Reggiano e una noce di burro.

INGREDIENTI

Riso Carnaroli Classico (92%), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo; olio di girasole, noce moscata, zenzero, aromi naturali), mirtilli liofilizzati (2%), aroma mirtillo, cipolla.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

Energia: 1462 KJ - 344 Kcal- Grassi: 0,9 g di cui acidi grassi saturi: 0,2 g- Carboidrati: 77 g di cui zuccheri: 1,6 g- Proteine: 8,8 g- Sale: 1,3 g.

Riso Carnaroli Classico coltivato da
AZIENDA AGRICOLA FEDELI

Cascina Resentera - Locate di Triulzi (MI) 20085
Tel. 02/90730639 info@aziendaagricolafedeli.it
www.aziendaagricolafedeli.it

Confezionato in atmosfera protettiva in
Via Gerbidi, sn - 13038 Tricerro (VC)

Prodotto da consumarsi previa cottura,
conservare lontano da umidità, calore e luce

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Peso netto:

250 g e



astuccio



sacchetto

RISOTTO CON NERO DI SEPPIA
Preparato per risotto - dosi per 3 persone
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Far bollire cc 1.1 di acqua. In un'altra pentola riscaldare 2/3 cucchiai di olio e tostare il riso per circa 1 minuto mescolando di continuo; sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo. Coprire con l'acqua bollente in precedenza preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere del sale in base ai propri gusti. A fine cottura decorare con un pò di prezzemolo tritato; cottura consigliata 18 minuti circa.

INGREDIENTI

Ingredienti: riso Carnaroli Classico (94%), brodo di PESCE senza glutammato (sale, fecola di patate, PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI disidratati, maltodestrine di patate, estratto di lievito, olio di girasole, verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, carota, aromi naturali, spezie), cipolla, aglio, prezzemolo, PESCE NERO DI SEPPIA (1,2%).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

Energia: 1478,2 KJ - 348,1 Kcal- Grassi: 0,8 g di cui acidi grassi saturi: 0,1 - Carboidrati: 78,2 g di cui zuccheri: 0,5g- Proteine: 8,9 g- Sale: 1,2g.

Riso Carnaroli Classico coltivato da
AZIENDA AGRICOLA FEDELI

Cascina Resentera - Locate di Triulzi (MI) 20085
Tel. 02/90730639 info@aziendaagricolafedeli.it
www.aziendaagricolafedeli.it

Confezionato in atmosfera protettiva in
Via Gerbidi, sn - 13038 Tricerro (VC)

Prodotto da consumarsi previa cottura,
conservare lontano da umidità, calore e luce

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Peso netto:

250 g e



astuccio



sacchetto

PAELLA DI VERDURE
Preparato per risotto - dosi per 3 persone
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Far bollire cc 1.1 di acqua. In un'altra pentola riscaldare 2/3 cucchiai di olio e tostare il riso per circa 1 minuto mescolando di continuo; sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo. Coprire con l'acqua bollente in precedenza preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere del sale in base ai propri gusti. La cottura consigliata è di 18 minuti circa.

INGREDIENTI

Riso Carnaroli Classico (77%), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo; olio di girasole, noce moscata, zenzero, aromi naturali), verdure disidratate in proporzione variabile: pomodoro (concentrato di passata di pomodoro, amido di mais), peperoni rossi e verdi, melanzane, fagioli e piselli precotti, cipolla, aglio, prezzemolo, curcuma, pepe in polvere.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

Energia: 1453 KJ - 347 Kcal- Grassi: 0,8 g di cui acidi grassi saturi: 0,2 - Carboidrati: 78 g di cui zuccheri: 5,8 g- Proteine: 8,5 g- Sale: 1,7g.

Riso Carnaroli Classico coltivato da

AZIENDA AGRICOLA FEDELI

Cascina Resentera - Locate di Triulzi (MI) 20085
Tel. 02/90730639 info@aziendaagricolafedeli.it
www.aziendaagricolafedeli.it

Confezionato in atmosfera protettiva in
Via Gerbidi, sn - 13038 Tricerro (VC)

Prodotto da consumarsi previa cottura,
conservare lontano da umidità, calore e luce

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Peso netto:

250 g e



astuccio



sacchetto

RISOTTO PANISSA VERCELLESE
Preparato per risotto - dosi per 3 persone
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Far bollire cc 1.1 di acqua. In un'altra pentola riscaldare 2/3 cucchiai di olio oppure 2/3 noci di burro, tostare il riso per circa 1 minuto mescolando di continuo; sfumare con mezzo bicchiere di vino rosso e mescolare per qualche secondo. Coprire con l'acqua bollente in precedenza preparata. Durante la cottura ogni tanto rigirare e aggiungere del sale in base ai propri gusti. Al termine della cottura (cc 18 minuti) aggiungere Parmigiano Reggiano e una noce di burro.

INGREDIENTI

Riso Carnaroli Classico, (81%), fagioli precotti, brun, salsiccia di suino disidratata (carne suina, FARINA DI GRANO TENERO, farina di riso, sale, antiossidante E301), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate in proporzione variabile: cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo; olio di girasole, noce moscata, zenzero, aromi naturali), verdure disidratate in proporzione variabile: pomodoro, cipolla, aglio, pepe.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

Energia: 1517 KJ - 348 Kcal- Grassi: 2,3 g di cui acidi grassi saturi: 0,7- Carboidrati: 75,8 g di cui zuccheri: 4,1g- Proteine: 7 g- Sale: 0,8 g.

Riso Carnaroli Classico coltivato da

AZIENDA AGRICOLA FEDELI

Cascina Resentera - Locate di Triulzi (MI) 20085
Tel. 02/90730639 info@aziendaagricolafedeli.it
www.aziendaagricolafedeli.it

Confezionato in atmosfera protettiva in
Via Gerbidi, sn - 13038 Tricerro (VC)

Prodotto da consumarsi previa cottura,
conservare lontano da umidità, calore e luce

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: Peso netto:

250 g e



astuccio



sacchetto