



Il nostro riso

«Da diverse generazioni coltiviamo riso seguendo le più importanti tecniche innovative. Siamo ormai ricchi di esperienza decennale sulla lavorazione e insacchettamento del prodotto, che avviene con metodi naturali, cioè senza l'aggiunta di additivi chimici e di conservanti; tutto per ottenere un prodotto genuino.

Per questo i chicchi del riso si presentano opachi e irregolari e sono selezionati artigianalmente per offrire sulla tavola del consumatore i sapori di una volta».