



### **Riso Superfino Carnaroli**

È considerato il riso per eccellenza, “il re dei risi”. Appartiene alla categoria dei superfini, tiene ottimamente la cottura grazie al chicco lungo e corposo, resta al dente nel cuore, ma aiuta la mantecatura grazie all’amido contenuto. Cuoce in 15 minuti circa, ha un sapore netto, tende al dolce, con chicco consistente ed elastico anche dopo la cottura. E’ ideale principalmente per la preparazione di delicati risotti ed è destinato a una cucina raffinata e di qualità.

### **Riso Superfino Baldo**

Riso appartenente alla categoria dei superfini, adatto per una cucina raffinata ed esigente. Grazie al suo chicco lungo e cristallino; privo di perla e di striscia, è indicato per cucinare sia gustosi risotti sia delicate minestre. Tempo di cottura 13 minuti circa, con modesta liberazione di amido, ampia assunzione di aromi e sapori; liscio al palato, ha un sapore pieno e delicatamente amidaceo.

### **Farina di Granoturco “Polenta”**

Prodotto stagionale disponibile da ottobre a marzo: essendo naturale e senza conservanti, è soggetto a scadenza ridotta. Il mais è macinato ancora in un mulino a pietra come richiede la vecchia tradizione: da provare.

