

Il Riso Carnaroli di Christian e Manuel Costardi 1 Kg



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Territorio: Grange Vercellesi
Genere: Riso
Tipologia: Riso
Ingredienti: 100% riso Carnaroli

Al centro di tutto ci sono il riso e la gemma, la parte vitale del chicco. L'attenzione e il rispetto per la materia de gliAironi è una lavorazione morbida del chicco che lo mantiene grezzo e ne preserva tutti gli elementi nutritivi.

In cucina l'elasticità della gemma si traduce in una perfetta tenuta della cottura grazie agli strati esterni più coriacei, proteici e lipidici del chicco.

gliAironi hanno selezionato una varietà Carnaroli esclusiva per i fratelli Costardi, i due chef stellati made in Vercelli riferimento indiscusso per il Riso.

Il Carnaroli Selezione Costardi è frutto di anni di ricerca e collaborazione con le migliori risaie vercellesi.

Per un risotto dove la percezione della definizione di ogni chicco sono le caratteristiche cui non vogliamo rinunciare.



Nel loro Ristorante Christian e Manuel a Vercelli potete trovare normalmente in carta più di 20 diversi Risotti "Risi". Il più celebre quello al Pomodoro Concentrato che va servito nella lattina disegnata da Bob Noto, citazione di Andy Warhol.

mù

Il Carnaroli Selezione Costardi è frutto di anni di ricerca e collaborazione con le migliori risaie vercellesi.

Eccellente per una cottura sempre al dente, per un risotto dove la percezione della definizione di ogni chicco sono le caratteristiche cui non vogliamo rinunciare.

Suggeriamo la tostatura senza grassi, ne olio ne burro per una riuscita che vi entusiasmerà.