Riso Gallo, nuove linee “Gusto e Benessere” e “Risotti da Chef”

linea-gusto-e-benessere-7b147946

Riso Gallo - tra le più antiche riserie italiane e d’Europa, con 160 anni di storia e di tradizione - ha sempre innovato nel settore grazie alla passione per l’artigianalità e l’autenticità. Quest’anno l’azienda della Lomellina ha fatto un ulteriore passo avanti, arricchendo la propria **linea di risotti pronti** che permettono di allietare il palato in maniera sana e con un risparmio di fatica e tempo.

Nascono le nuove linee “**Gusto e Benessere**” e “**Risotti da Chef**”: 12 nuove ricette accomunate dalla naturalità degli ingredienti, grazie all’utilizzo anche di **cereali, come farro e orzo, e risi particolari quali Venere e riso integrale**, e l’aggiunta di **purea di verdure fresche**, sapientemente mixati dagli Chef Riso Gallo sempre alla ricerca del gusto. I Risotti Pronti Riso Gallo, senza coloranti, conservanti, glutammato monosodico aggiunto e grassi idrogenati, grazie ad un processo brevettato, racchiudono in ciascun chicco un condimento per arricchire di nuovi gusti la tavola quotidiana.

La Linea “Gusto e Benessere” contempla 5 nuove ricette: **3 Cereali Riso Farro e Orzo con Funghi Porcini, Riso Integrale Farro e Orzo con Radicchio Rosso, Venere al profumo di Mare, Risotto Pomodoro Carote con granella di Nocciole, Risotto Zucchine Spinaci e Quinoa rossa**, queste ultime due dedicate ai vegetariani grazie al 30% di purea di verdure fresche. E’ una linea di specialità che coniuga il sapore al benessere, con una varietà di risi e originali mix di cereali che garantiscono risotti equilibrati e bilanciati dal punto di vista nutrizionale. Sono ricette ricche di principi nutritivi importanti per il benessere quotidiano.

linea-risotti-da-chef-dx-2016La Linea “I Risotti da Chef” propone 7 ricette gran gourmet che offrono gusto ed originalità grazie ad un ingrediente differenziante, capace di donare un tocco “speciale” da vero chef. L’eccellenza delle materie prime si esprime nell’attenzione posta nell’origine e nella provenienza degli ingredienti come lo Zafferano della Persia o il Tartufo dell’Umbria. I chicchi sono grandi e corposi per una mantecatura perfetta da completare a casa propria. I risotti proposti dagli Chef Riso Gallo sono: **Milanese con Zafferano della Persia, con Funghi Porcini e trito di**

Prezzemolo, ai Quattro Formaggi, agli Asparagi con un tocco di Curcuma, con Tartufo dell’Umbria, con Porcini e Zafferano, al Curry lievemente mantecato.

I Risotti pronti “Gusto e Benessere” e “I Risotti dello Chef” sono disponibili a partire da gennaio 2017 nei negozi tradizionali, nella grande distribuzione e nell’e-store del sito **www.risogallo.it**.

Tempo di cottura: 12’
Pack astucciato da 175 gr per due porzioni
Prezzo consigliato: € 1,85