Horeca: Riseria Vignola lancia un riso non precotto pronto in 12 minuti

riso-rosa-riseria-vignola-f1401013

Da oggi i risotti non avranno più lo stesso colore. Riseria Vignola ha scoperto una nuova varietà di riso che, a seconda del grado di raffinazione, regala tre colori diversi del chicco: nero assoluto, viola intenso e rosa puro.

Verelé è una varietà pura a pericarpo nero, coltivata nel Vercellese e che Riseria Vignola commercializza in esclusiva in tre referenze declinate per colore: si parte dal chicco integrale di colore nero, ideale per insalate e contorni (tempo di cottura 25 minuti) per passare, dopo un primo passaggio di lavorazione, al viola intenso, adatto a insalate, a risotti e a piatti unici originali (tempo di cottura 18-20'), per finire, a raffinazione completa, al rosa puro, ideale per risotti (tempo di cottura 12-14'). Ad esse si aggiunge un riso Carnaroli biologico.

"*Con queste selezioni che vanno a formare la **gamma Origini** ci rivolgiamo alla ristorazione di fascia medio-alta* – afferma il titolare Giovanni Vignola –. *In particolare il rosa puro con il suo particolare colore naturale e il profumo intenso, si presta alla creazione di risotti dal forte impatto gustativo ed estetico, con prestazioni in cottura uguali alle varietà Carnaroli e Arborio, ma con tempi di cottura più rapidi che lo rendono anche un pratico aiuto*".

Origini è proposto nei **pack di film plastico monomateriali da 1 o 5 kg per l'horeca**, entrambi completamente riciclabili.