



*In Piemonte, dove la tradizione risicola
ha radici profonde e antiche,
coltiviamo le terre della Cascina Goretta
scegliendo varietà selezionate di riso
e accompagnandone la crescita
con passione dalla semina al raccolto.*

Genuina qualità dal 1963

www.terredellagoretta.it

INVERNIZZI GIOVANNI Via Aldo Re, 28079 Vespolate (NO)
Sede Cascina Goretta, 28079 Vespolate (NO)
tel 338 808 7255 e-mail info@terredellagoretta.it



GRAPHIC DESIGN PROREC STUDIO



il Riso
CARNAROLI e VIALONE NANO
Eccellente tradizione



RISO 100% ITALIANO

i nostri risi



CARNAROLI classico

risotti, preparazioni d'alta cucina, insalate



Chicchi allungati, grandi, vitrei, di colore perlato, contengono molto amido.

La varietà della tradizione italiana più apprezzata al mondo da chef e appassionati, nata nel 1945 dall'incrocio delle varietà *Vialone* e *Lencino*.

Tra le molte qualità spicca l'eccellente tenuta alla cottura; è un riso perfetto per le lunghe preparazioni, che mantiene consistenza rimanendo ben sgranato.

Assorbe intensamente aromi e condimenti, cuoce in modo uniforme, ha bassa collosità e ottima resa aumentando moltissimo il volume iniziale.

» Confezione: 1 kg in astuccio sottovuoto

CARNAROLI classico integrale

risotti, insalate, abbinamento con verdure



Chicchi allungati, grandi, di colore ambrato, contengono molto amido.

Il Carnaroli integrale è sottoposto solo al processo di *sbramatura* che libera il chicco dalla lolla conservando gli altri strati esterni e il germe.

Tutte le eccezionali caratteristiche del Carnaroli si ritrovano anche nella versione integrale ma sapore e profumo sono più intensi e rimangono integri tutti i valori nutritivi.

Più ricco è il contenuto di proteine, vitamine, minerali e fibre per un'alimentazione sana e corretta.

La cottura è più lunga rispetto al riso bianco.

» Confezione: 1 kg in astuccio sottovuoto

VIALONE NANO classico

risotti cremosi, insalate, minestre



Chicchi tondeggianti, di media dimensione, colore tendente al bianco, compatti e ricchi di amido.

Il capostipite dei risi di pregio italiani è nato nel 1937 dall'incrocio delle varietà tradizionali *Vialone* e *Nano* delle quali conserva le migliori qualità.

È un riso unico, orgoglio della produzione italiana seppur poco diffuso.

Nella preparazione assorbe intensamente il sapore dei condimenti esaltandoli ed ha un'ottima tenuta alla cottura mantenendo a lungo la consistenza del chicco.

» Confezione: 1 kg in astuccio sottovuoto

CLASSICO

Tutte le nostre varietà riportano questa etichetta.

Per *Classico* s'intende che la confezione contiene la varietà in purezza, nata esclusivamente da semente certificata di provenienza tracciabile.

Ciò garantisce l'ottima qualità del prodotto e il massimo delle sue proprietà.

Questa indicazione valorizza il raccolto *made in Italy* garantendone la provenienza esclusivamente italiana. Solo le varietà nazionali tradizionali possono fregiarsi del titolo *Classico*: per ottenere tale indicazione l'azienda deve farne richiesta, seminare semente certificata ogni anno, coltivare secondo standard di qualità indicati dalla normativa in materia ed essere, naturalmente, in grado di dimostrare di aver rispettato tutti i criteri.



100% ITALIANO

