

RISO ROSA - ROSA REIS

CHF 8.50 – CHF 16.00Preisspanne: CHF 8.50 bis CHF 16.00
inkl. MwSt.

Riseria Ferron

Inhalt: 500 g / 1 kg
Region: Piemont / Italien
Kategorie: Reis

SKU: I340300.050-1
Kategorien: Delikatessen, Italien, Pasta / Reis, Piemonte - Piemont, Reis, Riseria Ferron

PRODUKT-BESCHREIBUNG

RISO ROSA VON RISERIA FERRON – ROSA REIS FÜR DIE FEINE KÜCHE

Für alle, die beim Kochen Wert auf hochwertige Zutaten und besondere Genussmomente legen: **Riso Rosa von Riseria Ferron** vereint feines Aroma mit einer natürlich rosa Farbnote. Dieser besondere Reis setzt einen eleganten Akzent auf dem Teller und lädt dazu ein, vertraute Gerichte neu zu entdecken.

REISKULTUR MIT TRADITION: RISERIA FERRON

Hinter Ferron steht die traditionsreiche Reismühle **Pila Vecia in Isola della Scala bei Verona**. Ihre Geschichte reicht bis ins Jahr 1650 zurück; die Familie Ferron führt sie heute in fünfter Generation. Dieses gewachsene Wissen rund um Reis macht die Riseria zu einer besonderen Adresse für Liebhaber italienischer Reiskultur. Mit Riso Rosa wählst du einen hochwertigen Reis für eine Küche, die Genuss und Ästhetik verbindet.

ROSA REIS FÜR RISOTTO, BOWLS UND RAFFINIERTE BEILAGEN

Ob als rosa Risotto, in einer Gemüse-Bowl oder als Begleitung zu Fisch: Riso Rosa eröffnet viele Möglichkeiten für kreative Reisgerichte. Besonders reizvoll ist die Kombination mit frischen Kräutern und geräuchertem Lachs – ein Zusammenspiel, das auch Ferron in einer eigenen Rezeptidee aufgreift. Lass dich inspirieren und gib deinem nächsten Menü eine individuelle Note.

Küchentipp: Ferron empfiehlt, zu Beginn des Kochens einige Tropfen Zitronensaft oder Essig ins Kochwasser zu geben, um die natürliche rosa Farbe hervorzuheben.

Entdecke Riso Rosa von Riseria Ferron und bereichere deine Küche mit einem Reis, der feinen Genuss und eine aussergewöhnliche Optik zusammenbringt.