

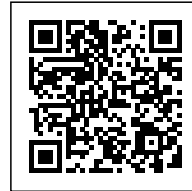


RISO NERO / EBANO INTEGRALE - SCHWARZER RISOTTO REIS, VOLLKORN

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

Riseria Ferron

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



SKU: I340300.050

Kategorien: [Delikatessen](#), [Italien](#), [Pasta / Reis](#), [Piemonte - Piemont](#), [Reis](#), [Riseria Ferron](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Riso Nero oder auch Ebanò genannt wurde in Italien gezüchtet, d.h. man hat die aromatische Vollkorn-Reissorte Venere weiterentwickelt. Da der Reis von Gabriele Ferron nicht parboiled ist, behält dieser sein fantastisches Aroma.

Ursprünglich stammt der Riso Venere aus China. Schon vor mehr als 2000 Jahren wurde er in weiten Teilen des Landes angebaut und war einer Legende zu folge, den Kaisern vorbehalten.

Leicht glänzendes, schwarzes Reiskorn, das seine Farbe durch eine natürliche, dünne Pigmentschicht erhält. Dieser Reis wird nicht wie üblich geschliffen und ist somit reich an Ballaststoffen (Vollkorn Reis).

Der Riso Nero oder auch Ebanò genannt wird ähnlich wie Risotto zubereitet, behält seine wunderbare schwarze Farbe und schmeckt leicht nussig und riecht beim Kochen nach frischem Brot. Die Kochzeit ist deutlich länger wie bei üblichem Risotto-Reis. Daher bietet sich die Zubereitung mit der Pilaw oder Druck-Dampfgar-Methode an. Ob als vegetarisches Gericht oder interessante Beilage, probieren einmal etwas Neues aus ...

Ideal für: Risotto Gerichte, Fischgerichte, insbesondere in Kombination mit Meeresfrüchten wie Garnelen, Scampi usw., als Beilage von Fischfondue, passt aber auch sehr gut zu Geflügel oder Kaninchen Fleisch.

Anbaugebiet: **Po-Ebene, Vercelli**

Falls Sie ein Rezept von uns haben möchten, lassen Sie es uns wissen und wir senden es Ihnen zusammen mit dem Riso Nero / Ebanò.