



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Ryż arborio, cena za 100 g

Kod EAN: 278

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

1,90 PLN

Opis produktu

RYŻ ARBORIO (ryż do risotto)

Podstawowy i najważniejszy składnik uwielbianego przez Włochów z północy *risotto*. W Italii danie to serwuje się analogicznie do zup w Polsce - pomiędzy pobudzającą apetyt przystawką, a sycącym daniem głównym. W czym tkwi jego wyjątkowość?

Gęste, kremowe, aksamitne!

Tajemnica doskonałego *risotto* to właśnie odpowiednio dobrana i przyrządzona odmiana ryżu. Arborio charakteryzuje się krótkimi, okrągłymi ziarnami, które w środku pozostają *al dente*, a na zewnątrz rozpływają się, zagęszczając sos. *Risotto* jest przykładem klasycznej włoskiej kuchni, w której nie liczy się ilość, a jakość składników. Bez dobrej odmiany ryżu nie może więc powstać prawdziwa wersja tego dania.

Sposób przygotowania

Ryż arborio gotujemy przez 15-20 minut na wolnym ogniu w osolonej wodzie (1 szklanka ryżu na 2 szklanki wody).

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Możliwe naturalne odchylenia.

*RWS – Referencyjne Wartości Spożycia przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal).

Informacje o alergenach

W zakładzie pakowane są również: *sezam, migdały*, produkty zawierające *gluten*, różne *orzechy*. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100 % wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.