0,5kg
SPEZ406A

Risotto-Reis »Acquerello« Superfino Carnaroli Invecchiato 7 anni

Rondolino

Ein besonderer Reis von einem besonderen Produzenten. Diese »Edizione Limitata« hat Rinaldo Rondolino aus dem norditalienischen Livorno Ferraris bei Vercelli dem 30jährigen Jubiläum von Slow Food Italia gewidmet. Slow Food nutzt das »Torrone della Colombara« als Studienzentrum für seine »Universität der gastronomischen Wissenschaften« (UNISG), man ist sich also verbunden. Familie Rondolino ist einer der bekanntesten Reisproduzenten Italiens und einer der besten. »Carnaroli« ist ihre ausschließliche Reissorte. Sie ist beliebt und bekannt, weil sie sehr zuverlässig und gleichmäßig zu garen ist.

Diese Sonderedition hat Familie Rondolino 7 Jahre lang in Kühlsilos gereift. Der einzige Reis der Welt, der so abgelagert wird. Dabei wird der Reifeprozess der Stärke im Reiskorn abgeschlossen, der Reis bleibt bißfester und nimmt Würze und Geschmack besser auf, ohne seine Konsistenz zu verändern. Carnaroli ist in gereiftem Zustand die stärkereichste Reissorte überhaupt. Sie nimmt während des Kochvorgangs die vierfache Wassermenge auf, ohne matschig zu werden, gart also gleichmäßig und entwickelt dabei intensives, feinduftiges Aroma. Die Umwandlung der Stärke und Proteine im Reiskorn findet über 6 bis 8 Jahre statt. Deshalb hat Familie Rondolino diese über 7 Jahre hinweg gereifte Reserve-Qualität »Invecchiato« entwickelt. Auch dürfte sie der einzige Reisproduzent sein, der den Reis nach der Reifung mit einer langsam arbeitenden Schleifschnecke von 1884 poliert. Sie arbeitet langsam, aber sehr sanft und schonend, beschädigt also die Körner nicht. So wird der Reis zwar nicht reinweiß wird, enthält aber deutlich mehr Vitamine und Spurenelemente. Rondolinos gereifter »Invecchiato«-Carnaroli ist das beste, was es an Risotto-Reis gibt. Risotto-Rezepte gibt es so viele, wie es Reiskörner gibt auf der Welt . . . ran an die Töpfe und Pfannen!

In der praktischen 500g-Blechdose, unter Vakuum abgefüllt. Aus zertifizierter Bioproduktion.

K&U
www.weinhalle.de