

Risotto-Reis Superfino Carnaroli »Acquerello«

Rondolino

Carnaroli ist eine besonders feine und edle Reis-Sorte, die nicht umsonst »re dei risi«, der König der Reissorten, genannt wird. Nach der Ernte lagert Rinaldo Rondolino seinen Reis bei kontrollierter Temperatur in große Silos ein, denn vor allem im ersten Jahr der Lagerung verändert sich der Reis nachweislich. Seine Stärke und seine Proteine reifen, sein Geschmack wird feiner und intensiver und die Kocheigenschaften verändern sich. Carnaroli ist in gereiftem Zustand die stärkereichste Reissorte überhaupt. Sie nimmt während des Kochvorgangs die vierfache Wassermenge auf, ohne matschig zu werden. Rondolinos Carnaroli besitzt ein langes Korn, weshalb er sich »superfino« nennen darf. Er wurde langsam geschält, »secondo lavorato«, was ihm ein zartes Nußaroma verleiht, das ihn unverwechselbar prägt. Risottoreis rarer Spitzenklasse.

Aquerello gart absolut gleichmäßig. Durch die langsame Trocknung und die schonende Schälung läßt er sich präzise auf den gewünschten Biß kochen. Er besitzt intensives, feines, duftiges Aroma und seine Körner kleben nicht. Ein Risotto-Reis höchster Qualität. Kommt in der praktischen, unter Schutzgas abgefüllten, 1 kg-Blechdose. Die Referenz auf dem Markt.

1000g

SPEZ406

K&U
www.weinhalle.de