

MARKT & PRODUKTE

Spezialitätenreis aus Italien



Riso Gallo bietet der Gastronomie mit seinem Spezialitätenreis aus Italien Vielfalt und Innovation / Foto: Riso Gallo

Riso Gallo ist für seine klassischen italienischen Risotto-Reissorten bekannt und steht für Spitzenreis aus nachhaltiger Landwirtschaft. Im Foodservice Bereich bietet Riso Gallo bereits seit längerer Zeit die Reissorten Arborio und Carnaroli in praktischen fünf Kilogramm Beuteln an. Nun wird auch Spezialitätenreis wie Nero Integrale in einer zwei Kilogramm Einheit für die Gastronomie angeboten.

Schwarzer Vollkornreis

Neben den klassischen Risotto-Reissorten bietet das italienische Unternehmen ein Sortiment an Spezialitäten an. Dazu zählt auch der aromatische, schwarze Vollkornreis. Der Riso Gallo Nero wird in der Reisregion Italiens angebaut, hat eine schwarze Farbe und verströmt beim Kochen ein Aroma von frisch gebackenem Brot. Mit einer Kochzeit von 18 Minuten ist der schwarze Duftreis schnell und sicher zubereitet.

Besonders in der Gastronomie ist der Riso Gallo Nero eine kreative Rezept-Inspiration und vielseitig einsetzbar. Er passt zu Fisch und Meeresfrüchten. Die Reis-Spezialität verfügt über einen hohen Anteil an Ballaststoffen und Magnesium.

Selbst bei den speziellen Reissorten bleibt das Unternehmen seinen Richtlinien treu: Anbau, Verarbeitung und Verpackung erfolgen direkt vor Ort, in der Reisregion Italiens westlich von Mailand.