



RISO INTEGRALE VENERE

Il Venere è un riso dal chicco piccolo e profumato, con un aroma che ricorda il pane appena sfornato, tipico dei risi orientali. Il colore del chicco è ebano, la pigmentazione scura del prodotto finito è data dalla presenza di metaboliti antiossidanti.

Il prodotto è un riso integrale ricco e stabile in nutrienti, ricco di **Microelementi Minerali, Calcio, Zinco, Magnesio, Selenio e Ferro ad alto contenuto di Antociani**

È considerato un'importante fonte di fibre.

Il Venere essendo integrale ha un tempo di cottura più lungo pari a 40'

RISO INTEGRALE VENERE
Confezionato sottovuoto o in MAP

Disponibile in astucci da:
1 Kg Prezzo consigliato al pubblico €
500 g Prezzo consigliato al pubblico €

Il riso Venere nasce nel 1997 mediante un incrocio convenzionale (non OGM) tra una varietà asiatica di riso nero ed una varietà padana. In Cina, il riso nero, esiste da molto tempo e per la difficile coltivazione era riservato, sino all'Ottocento, alle tavole dell'Imperatore e della sua corte. Oggi il riso Venere è usato dai migliori chef internazionali per preparazioni raffinate e sane. La ricetta di *riso Venere con gamberi e agrumi* è stata eletta al Cibus di Parma 2014 «piatto per la mente» vero e proprio antidoto naturale contro l'invecchiamento.

Il VENERE possiede una filiera interamente dedicata.



Azienda Falchi SSA via Lepanto 92- 09170 Oristano- Italia

Tel. +39 0783212549

P. Iva 00585510951

www.aziendafalchi.it