



RISO INTEGRALE ERMES

Il riso Hermes è un riso dal chicco allungato, aromatico con un profumo che ricorda quello del riso Venere ma più delicato. Spesso viene confuso con il riso rosso fermentato (che trova impiego in medicina) pochi sanno che Hermes è una varietà di riso dal pericarpo rosso naturale, volutamente creata mediante tecniche naturali.

Come per i risi neri, gli antociani rossi sono contenuti nella parte esterna del granello sbramato. Hermes è privo di glutine ed è un riso integrale, perciò ricco di **fibre, vitamine, sali minerali e proteine**. Il riso Hermes essendo integrale ha un tempo di cottura più lungo pari a 40'

RISO INTEGRALE ERMES
Confezionato sottovuoto

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

Il riso rosso aromatico Hermes è stato ottenuto in Italia dall'incrocio naturale tra il riso Integrale Venere ed una varietà a granello allungato. Le tecniche d'incrocio usate per la creazione di ERMES sono state esclusivamente botaniche (non OGM).

Il riso rosso Hermes è un alimento sano e nutriente, dall'aroma delicato ideale da gustare con filo d'olio extravergine di oliva, ma anche in insalata con verdure crude e cotte.

