



Riso Carnaroli Integrale

100% Monovarietale in purezza

Specie-Sottospecie
Oryza sativa-japonica

Varietà classificazione
Carnaroli riso a grano lungo A

Luogo di coltivazione
Cascina san Maiolo - Novara

Periodo di semina - raccolta
Maggio - Ottobre

Essiccazione
Fino a raggiungere il 12% di umidità del chicco, utilizzando energia rinnovabile prodotta in azienda

Maturazione
Dopo l'essiccazione il risone viene lasciato maturare nei silos per almeno 4 mesi

Raffinazione
Il riso ancora greggio viene lavorato a pietra in piccoli lotti per valorizzare le caratteristiche organolettiche del granello e garantire tracciabilità

Confezionamento
Sottovoato, per conservare al meglio la fragranza e l'integrità del riso

Certificazioni

GLOBAL G.A.P

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE:
SISTEMA DI QUALITÀ
NAZIONALE PRODUZIONE
INTEGRATA

SAI PLATFORM