



Riso Vialone Nano

100% Monovarietale in purezza

Specie-Sottospecie

Oryza sativa-japonica

Varietà classificazione

Carnaroli a grani medi

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

Sottovuoto, 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