

Ferron, Zwerg-Vialone Risotto Reis, 500g

Entdecken Sie den Geschmack Italiens: Ferron "Vialone Nano" – Ein Risottoreis der Extraklasse

Ein Stück italienische Tradition – seit 1650

Ferron "Vialone Nano" ist nicht einfach nur ein Risottoreis – es ist ein Stück Geschichte. Seit 1650 wird dieser hochwertige Reis in der veronesischen Region Italiens angebaut. Seine einzigartige Qualität und Tradition machen ihn zu einem der besten Risottoreise weltweit.

Der besondere Korn: Mittelgroß, rund und vollmundig

Der "Vialone Nano" zeichnet sich durch seine mittelgroße, rundlich-semilange Körnung aus. Diese spezielle Form und Größe sind entscheidend für seine herausragenden Eigenschaften beim Kochen. Der Reis behält beim Garen seine Form und Bissfestigkeit, was ihn ideal für cremige und dennoch körnige Risottos macht.

Perfekt für Risotto: Cremig und geschmackvoll

Das wahre Geheimnis des "Vialone Nano" liegt in seiner Fähigkeit, eine große Menge an Stärke freizusetzen. Dies verleiht Risottos eine unvergleichliche Cremigkeit, ohne dabei die Festigkeit des Reiskorns zu verlieren. Der "Vialone Nano" absorbiert Gewürze und Aromen wie kein anderer Reis, was ihm einen intensiven und unverwechselbaren Geschmack verleiht.

Exklusivität garantiert: I.G.P. Siegel aus Verona

Dieser exklusive Reis wird ausschließlich in der I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) Zone von Verona angebaut. Das I.G.P. Siegel garantiert, dass Sie echten "Vialone Nano" von höchster Qualität und mit geschützter geografischer Herkunft genießen. Jede Packung unterliegt der strengen Kontrolle des Consorzio di Tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese, um sicherzustellen, dass nur das Beste in Ihre Küche kommt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1503,00 kj
Brennwert kcal	354,00 kcal
Fett	0,40 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,10 g
Kohlenhydrate	80,40 g
davon Zucker	0,20 g
Ballaststoffe	1,00 g
Eiweiß	6,70 g
Salz	0,02 g