



RISO CARNAROLI CASCINA SAN MAIOLO

100% Monovarietale in purezza

SPECIE - SOTTOSPECIE

Oryza sativa-japonica

VARIETÀ CLASSIFICAZIONE

Carnaroli riso a grano lungo A

LUOGO DI COLTIVAZIONE

Cascina San Maiolo - Novara

TIPO DI PRODUZIONE

Produzione Integrata (disciplinare Regione Piemonte)

SEMENTE

Seme riprodotto in territorio italiano, certificato e rintracciabile - Normativa CE CREA - DC - I

PERIODO DI SEMINA - RACCOLTA

Maggio - Ottobre

ESSICAZIONE

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 nostri 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 integrità del riso

CERTIFICAZIONI



AZIENDA AGRICOLA CESARE TROMELLINI

Via Case Sparse, 3 - Torrion Quartara - 28100 Novara (Italy) - info@cascinasanmaiolo.it - www.cascinasanmaiolo.it