



## CARNAROLI WEIBREIS CASCINA SAN MAIOLO

100% Monovarietal-Reis, reinsortig

### ART - UNTERART

Oryza sativa japonica

### KLASSIFIZIERUNG DER REISSORTE

Carnaroli Langkornreis Klasse A

### ANBAUGEBIET

Landwirtschaftsbetrieb Cascina San Maiolo - Novara (Italien)

### ANBAUART

Integrierter Anbau

### SAATGUT

Samenkorn in Italien fortgepflanzt

### AUSSAT- UND ERNTEZEIT

Mai - Oktober

### TROCKNUNGSPROZESS

Durch Anwendung selbst erzeugter erneuerbarer Energie, Austrocknungsvorgang bis das Reiskorn eine Feuchtigkeit von 12% erreicht.

### REIFUNGSPROZESS

Nach dem Austrocknungsprozess muss der Rohreis mindestens 4 Monate lang in unseren Silos reifen.

### VERARBEITUNG

Der Rohreis wird in kleinen Produktionsserien steinverarbeitet um die organoleptischen Eigenschaften des Kornes aufzuwerten und die Rückverfolgbarkeit zu gewähren.

### VERPACKUNG

Vakuumverpackt, um das Aroma und die Haltbarkeit des Reises zu bewahren

### ZERTIFIZIERUNGEN



## AZIENDA AGRICOLA CESARE TROMELLINI LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB

Via Case Sparse, 3 - Torrión Quartara - 28100 Novara (Italy) - [info@cascinasanmaiolo.it](mailto:info@cascinasanmaiolo.it) - [www.cascinasanmaiolo.it](http://www.cascinasanmaiolo.it)