



CARNAROLI-VOLLKORNREIS 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 Korns 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 - www.cascinasanmaiolo.it