

Riso Nerone



Il Riso Nerone, essendo integrale (cioè ancora con le brattee esterne), è caratterizzato da una cottura molto lunga (circa 40 minuti), e presenta dei grandi pregi nutrizionali quali un maggior contenuto di fibre e antociani (antiossidanti presenti in tutti i frutti rossi) e un più basso tenore glicemico. Si adatta bene a preparazioni semplici, come ad esempio, dopo averlo scolato, saltato per alcuni istanti con pomodorini e gamberetti

Dichiarazione nutrizionale
(valori medi per 100 g prodotto)
Energia 1455 kJ / 344 kcal
Grassi 3,3 g
di cui acidi grassi saturi 0,9 g
Carboidrati 65,5 g
di cui zuccheri 1 g
Proteine 9,3 g
Sale 0,0 g
Fibre 8,0 g

Via Dossi, 26 - 37051
Bovolone (VR)
Tel. +39 045 7100674

www.seïterre.com
info@seïterre.com

