

R I S E R I A  
**MARTINOTTI**  
SINCE 1896



**RICE PROCESSING**  
THAT MAKES THE DIFFERENCE

# Riseria **Martinotti**, una storia di famiglia

## Riseria **Martinotti**, a family history

Era l'epoca dello Statuto Albertino, del taglio del canale di Suez, della Statua della Libertà, dell'Unità d'Italia, della prima trasmissione telegrafica.

Ma era anche l'epoca di Camillo Benso Conte di Cavour e della forte spinta che diede alla costruzione di un sistema irriguo a favore dell'agricoltura nel vercellese.

Così, mentre la produzione di riso cresceva e in Europa si studiavano e progettavano macchine per la lavorazione del risone, nell'anno 1896 a Trino Vercellese, un luogo indissolubilmente legato al riso, alla sua coltura e cultura, iniziava la storia della riseria della nostra famiglia.

Nel pieno della tradizione imprenditoriale italiana, ben quattro nostre generazioni hanno saputo avvicinarsi con successo nella conduzione dotandosi, grazie alla propria passione e intraprendenza, di nuovi strumenti e nuove tecnologie, aprendosi al mercato estero e incontrando il favore e il gusto dei palati di tutto il mondo.

Un'esperienza costruita in tre secoli che oggi ci consente di proporre a una clientela internazionale una gamma sempre più ampia e ricercata di riso di alta qualità.

Essa è garantita da una catena produttiva in grado di ottemperare ai principali certificati di qualità internazionali, in conformità ai più severi standard igienico sanitari, e da sistemi di sicurezza assoluta e di rintracciabilità totale dei nostri prodotti.

Dal 1896 Riseria Martinotti, il miglior riso italiano.

*It was the time of the Albertine Statute, the cut of the Suez Canal, the Statue of Liberty, the Italian unification and the first telegraph transmission.*

*But it was also the time when Camillo Benso, Count of Cavour, promoted the implementation of an irrigation system to facilitate farming in the Vercelli area.*

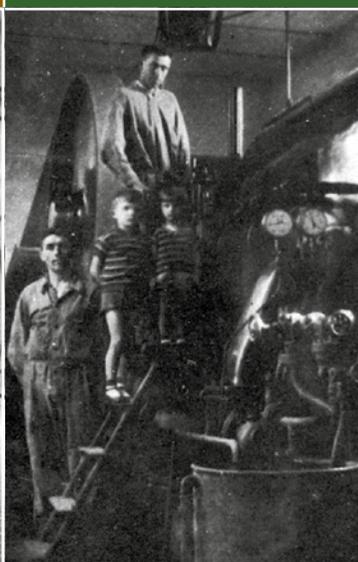
*Therefore, while rice production was growing and research in the design and development of paddy processing machines was under way in Europe, in the year 1896 the history of Martinotti rice factory started in Trino Vercellese, a location which is deeply connected to rice growing and the relevant expertise.*

*Within the scope of Italian entrepreneurial tradition, the family business has been handed down successfully for four generations.*

*Thanks to the owners' business initiative and drive, the company has acquired new equipment, strategies and technology, besides successfully extending its activities to foreign markets, meeting customers' requirements all over the world.*

*Thanks to its 300-year-long business experience, the company can now supply its worldwide customers with a wide range of top-quality rice varieties. Our products are guaranteed by our production chain - which complies with the main international quality certificates and the strictest health and sanitary standards - and reliable product traceability and safety systems.*

*Riseria Martinotti - best Italian rice since 1896.*



**1931**  
Nascita del marchio storico della Riseria Martinotti: Riso Toro. Stampato direttamente su sacchi di juta da 100 kg.

*Creation of Riseria Martinotti's long-standing brand: Riso Toro. The trademark is printed on 100kg burlap bags.*

**1932**  
Sala macchine, maestranze con la seconda generazione in arrivo.

*Machine room, workers with the second-generation owners.*

**1950**  
Fase di carico, sul primo automezzo di proprietà, del prodotto confezionato e destinato alla vendita nei paesi limitrofi.

*Loading the packaged product on the first company truck for sale to the neighbouring countries.*

**1950-1960**  
Confezionamento di riso nel secondo dopoguerra. Le operazioni di pesatura e cucitura venivano eseguite manualmente e il prodotto veniva commercializzato in sacchi da 50 e 100 kg.

*Rice packing in the post-WWII period. Weighing and seaming operations were performed manually and products were sold in 50kg and 100kg bags.*

**1970**  
Impianto di sbiancatura con macchine Amburgo, terza generazione all'opera.

*During the third-generation company management, rice whitening system with Hamburg-type machines at work.*

# Fra Tradizione e Innovazione

## Tradition and Innovation



Quando la Riseria Martinotti venne fondata, nel 1896, c'erano le mondine e il riso raccolto nei territori limitrofi veniva trasportato a cavallo, lavorato da un piccolo gruppo di dipendenti e spedito in tutta Italia in sacchi cuciti a mano.

Da allora tecnica e tecnologia sono entrate in risaia, rendendo più rapido, comodo e scientifico non solo produrre la materia prima, il risone, ma anche trasportarlo e stoccarlo.

Nel mondo del riso, cereale coltivato dall'uomo ormai da millenni, negli ultimi anni le vere innovazioni si sono però concentrate nella fase successiva al raccolto: è ormai la qualità della lavorazione che differenzia un riso da un altro. È proprio in questo aspetto che concentriamo da sempre tutta la nostra attenzione.

Le tradizionali attività di pulitura, sbramatura e sbiancatura sono solo alcune fasi del nostro moderno impianto produttivo, globalmente certificato.

L'accurata selezione delle migliori varietà di risone e i rigidi controlli cui è sottoposto ogni passaggio del processo produttivo, unitamente all'utilizzo di macchinari all'avanguardia, garantiscono alla nostra clientela il costante rispetto dei più alti standard qualitativi.

È in questo modo che conoscenze antiche e i più moderni strumenti si uniscono a un'esperienza e a una tradizione di lunga data per dar vita a un riso ricco, sano e naturale.

*Martinotti rice factory was founded in 1896. At that time, rice was harvested by rice weeders in the neighbouring areas and carried on horseback, processed by a small group of workers and delivered all over Italy in hand sewn bags. Many things have changed since then, thanks to technology and know-how, which have made everything faster, more efficient and better planned, from the production of raw material (paddy) to storing and transport.*

*Rice has been grown by man for thousands of years, but the most significant innovation efforts achieved in the past few years were focused on the process steps after harvesting. The quality of rice varies according to the quality of processing. Knowing that, we focus on process performance.*

*Traditional processing operations, such as cleaning, hulling and whitening, are not the only ones performed in our technologically advanced, worldwide certified production system. The careful selection of the best paddy varieties and the strict quality control monitoring each production step, as well as the use of cutting-edge machinery, guarantee the constant compliance with the highest quality standards, for our customers' satisfaction. Hence, our policy is based on traditional expertise and technologically advanced processing, which go hand in hand to supply our customers with top-quality healthy natural rice.*



# Le nostre **Scelte Commerciali:** versatilità e biologico

## Our **Company Policy:** flexibility and organic products

La dimostrazione di essere in grado di distribuire un riso sempre di alta gamma è fornita dalle nostre stesse scelte commerciali in grado di soddisfare ogni tipologia di clientela sia essa rappresentata dal grande pubblico italiano e internazionale o dall'industria specializzata.

La consapevolezza di offrire un prodotto genuino, raffinato e di eccellenza ci consente infatti di rivolgerci indistintamente a più tipi di clientela. Ai privati proponiamo - attraverso i nostri marchi Toro, Primoriso e Martinotti - molteplici varietà di riso adatte alle ricette più diverse; alla GDO offriamo un rapido ed efficiente servizio di confezionamento in private label in vari formati (0,5-1-2-5 kg) sottovuoto o in atmosfera protettiva; alla grande industria garantiamo una lavorazione altamente personalizzata e certificata dai più severi standard internazionali.

Serietà, esperienza e dedizione, che da sempre contraddistinguono la nostra attività, ci hanno naturalmente condotto a operare nel campo del biologico, comparto nel quale vantiamo ormai un'esperienza decennale. Lavoriamo all'interno di filiere chiuse con aziende agricole qualificate e supportate da tecnici specializzati nella coltura naturale del riso nel rispetto dei principi dell'agricoltura biologica.



*Our ability to supply our customers with top-of-the-range rice is proven by our business policy, as we can meet the requirements of a large variety of customers, whether in Italy or abroad, individuals or the food industry.*

*The excellence of our first-rate genuine products enables us to supply a wide range of customers. Our products for the general public - distributed through our Toro, Primoriso and Martinotti trademarks - include a large variety of rice types, suitable for use in any recipe. We offer mass retailers our fast effective private-label packaging service in various vacuum or modified-atmosphere packaging formats (0.5-1-2-5 kg). We provide large-scale food industries with our customized processing, certified by the strictest international standards.*

*Reliability, expertise and commitment have always been our business assets and have consequently led us to operate within the organic product sector, where we now boast a ten-year experience. We operate within a closed supply chain, where we co-operate with qualified farm businesses, supported by experts specialized in organic rice growing, in full compliance with organic farming principles.*

La stessa cura con cui selezioniamo le migliori varietà di risone viene riposta nella selezione dei coltivatori, fedeli alle regole cardine della nostra filosofia di impresa alimentare:

- non usare semi che derivino da piante geneticamente modificate (OGM);
- usare tecniche di coltivazione naturale;
- non usare erbicidi, anticrittogamici o altri pesticidi;
- non usare insetticidi dopo la raccolta e durante le fasi di stoccaggio del prodotto.

*The same care we take in selecting the best paddy types is applied to the selection of farmers, in order to meet the key requirements of our food business policy:*

- We never use seeds from genetically modified plants (GMOs);
- We adopt organic farming methods;
- We do not use weed killers, fungicides or other pesticides;
- We do not use insecticides after harvesting and during product storing operations.

# I nostri **Campi di Ricerca:** qualità e sostenibilità

## Our **Research Focus:** quality and sustainability

Da oltre un secolo ci impegniamo a garantire qualità costante dei nostri prodotti, igiene alimentare, produttività e rispetto dell'ambiente. La Qualità è la nostra migliore assicurazione sulla fidelizzazione dei clienti, la nostra difesa più forte contro la competizione che viene dall'estero e la sola strada che vediamo per una crescita sostenibile e per ottenere un profitto. Questa nostra convinzione ha prodotto un sistema di gestione aziendale integrato che garantisce ai compratori un prodotto sicuro e che rispetta, lungo l'intero processo produttivo dall'entrata della materia prima fino al confezionamento, le principali certificazioni internazionali in materia alimentare:

**UNI EN ISO 9001** - Sistema di gestione per la qualità.

**UNI EN ISO 22000** - Sistema di Gestione per la sicurezza alimentare e Requisiti per organizzazione nella filiera alimentare.

**UNI EN ISO 22005** - Rintracciabilità nelle filiere agro-alimentari.

**UNI EN ISO 14001** - Sistema di gestione ambientale.

**IFS** (International Food Standard) e **BRC** (British Retail Consortium - Global Standard Food) - Standard predisposti dalla Grande Distribuzione Europea che assicurano qualità, sicurezza e conformità legale dei prodotti mediante il sistema di gestione della sicurezza alimentare, il sistema di autocontrollo HACCP e i Good Manufacturing Practices.

**EMAS** - Sistema di gestione ambientale di adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit.

*For over a century we have been committed to ensuring constant product quality, food safety, productivity and environment protection. Quality is our key asset for customer retention, our most effective defence weapon against foreign competitors and the only feasible strategy towards sustainable growth and profit. Our belief has led us to create an integrated company management system that is a guarantee of safe products to our customers and ensures that the whole production process, from incoming raw materials to packaging, complies with the following main international food certifications:*

**UNI EN ISO 9001** - Quality Management System.

**UNI EN ISO 22000** - Food Safety Management System - Requirements for any Organization in the Food Chain.

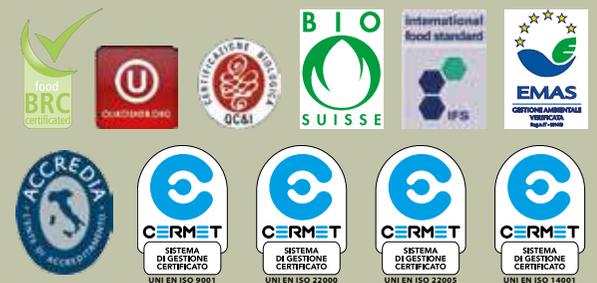
**UNI EN ISO 22005** - Traceability in the Feed and Food Chain.

**UNI EN ISO 14001** - Environmental Management System.



***IFS** (International Food Standard) and **BRC** (British Retail Consortium - Global Standard Food) - Standards set by the European large-scale retail trade, which ensure product quality, safety and regulation compliance via the food safety management system, HACCP food operation self-control system and Good Manufacturing Practices.*

***EMAS** - Environmental management system implying the voluntary participation of companies in the European Eco-Management and Audit Scheme.*



Il nostro impegno verso la naturalità e sostenibilità del prodotto trova espressione, oltre che nel monitoraggio continuo cui è sottoposta l'intera attività aziendale, anche nella scelta di ingenti investimenti per provvedere al nostro fabbisogno energetico attraverso un impianto fotovoltaico per la produzione di energia pulita al servizio dei nostri cicli produttivi.

*Our commitment to product naturalness and sustainability is implemented through the continuous monitoring of all company activities as well as our major investments in a PV system to cater for our power supply requirements, thus producing clean power to be used in our production cycles. This is an expression of our dedication to naturalness and sustainability.*



# I nostri **Risi:** l'eccellenza risicola italiana

## Our Rices: the best in Italian rice-growing tradition

Con le sue oltre 100.000 varietà, il riso è uno dei tre cereali più prodotti al mondo.

La maggior parte del raccolto arriva da Cina e India, ma l'Italia, prima in Europa per tonnellate prodotte e per numero di addetti, ha saputo imporsi sullo scenario internazionale grazie alla qualità e alla versatilità dei propri risi.

Alcuni di essi, come il Carnaroli e l'Arborio, sono diffusi e conosciuti in tutto il mondo e rappresentano per antonomasia il riso di qualità da risotto.

Altre varietà di nicchia come il Vialone Nano, il Baldo, il Roma, il Sant'Andrea, il Balilla, il Selenio, il Ribe, il Nero e il Rosso sono apprezzate nella cucina più ricercata e innovativa.

Riseria Martinotti seleziona le migliori varietà dell'eccellenza risicola italiana e offre ai clienti la possibilità di conoscere e gustare un alimento unico, adatto a tutte le occasioni e talmente versatile da poter essere ingrediente di base di ogni portata, dall'antipasto al dolce.

*Available in over 100,000 varieties, rice is one of the three largest cereal crops in the world.*

*World's most productive countries are China and India, but Italy - the most productive country in Europe as to tons of rice and number of operators - has become a worldwide leading producer thanks to the quality and variety of its rice crops.*

*A few varieties, such as Carnaroli and Arborio, are largely distributed and well-known all over the world and are typically use as top-quality risotto rice.*

*Other selected varieties, such as Vialone Nano, Baldo, Roma, Sant'Andrea, Balilla, Selenio, Ribe, Black and Red are appreciated in the most innovative and refined cuisine.*

*Riseria Martinotti only selects the best Italian top-quality rice varieties and offers its customers a unique opportunity to discover and appreciate a wide range of exclusive products, suitable to all tastes and occasions, whose versatility of use makes it the perfect ingredient for any dish, from starters to dessert.*

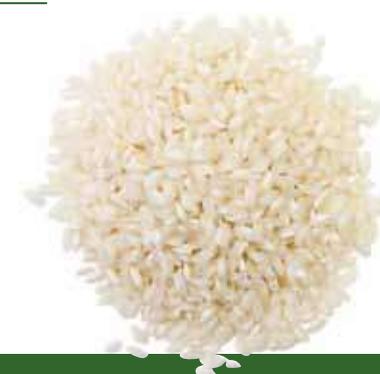
### Carnaroli



Il Carnaroli è uno dei risi più raffinati in commercio. Ha chicchi grandi, tondeggianti e trasparenti. È ideale per la preparazione di piatti pregiati e specialità regionali. La sua capacità di amalgamare ed esaltare i sapori e i cibi più svariati, assicura la perfetta riuscita di risotti, timballi e insalate. La sua proverbiale tenuta in cottura rende il Carnaroli estremamente versatile e fa di esso un riso eccellente per le grandi occasioni.

*Carnaroli rice is one of the most refined rice on the market. Its grains are big, rounded and transparent. It is ideal for preparing delicious dishes and regional specialties. Its capacity to blend and enhance the most diverse tastes and foods ensure making perfect risottos, timbales and salads. Moreover its notorious capacity to hold up to cooking makes this rice very versatile and excellent for special occasions.*

### Roma



Il Roma ha chicchi lunghi, grossi e tondeggianti. Ha una forte percentuale di amido che viene ceduto durante la cottura e che permette di ottenere un risotto ben mantecato e giustamente morbido. È molto apprezzato in cucina per la sua estrema versatilità che lo rende adatto a qualsiasi tipo di cottura: risotti, timballi, ma anche minestre.

*Roma rice has big, rounded and long grains. Its contains a high percentage of starch that is lost during cooking thus permitting to obtain a soft and very creamy risotto. It is very appreciated in the kitchen due to its high versatility that makes it suitable for any type of cooking: risottos, timbales as well as soups.*

### Arborio



L'Arborio, riso tra i più diffusi in Italia, ha chicchi grossi e lunghi. Proprio in virtù della grandezza del chicco, durante la cottura il calore penetra prima nella parte più periferica del chicco, lasciando il nucleo centrale ricco di amido per cui il riso rimane perfettamente al dente. L'elevato contenuto di amido rende questo riso particolarmente indicato per risotti mantecati. Da provare anche nei timballi.

*Among the most widespread in Italy, Arborio rice has big and long grains. Thanks to grain size, indeed, heat enters the most peripheral section of the grain during cooking while leaving its centre rich in starch which allows the rice to remain perfectly al dente. It is the high starch content that makes this rice the most suitable for creamy risottos. Try it also in timbales.*

### Baldo



Questo riso, classificato come superfino, è ancora poco conosciuto ma è sempre più apprezzato per la sua versatilità. I chicchi sono grandi, traslucidi e molto consistenti. Ricco di amido, ha grande capacità di assorbimento ed è perfetto per la preparazione di risotti e per cotture al forno.

*This rice variety, graded as Superfino, is not well-known yet but is being appreciated for its versatility of use. Its grains are large, with a crystalline and compact texture. Rich in starch, has a good absorption capacity and is ideal for excellent risotto and baked dishes.*

### Ribe



Il Ribe ha chicchi di media grandezza, semilunghi e tondeggianti. È la tipologia di riso che si presta a essere utilizzata in preparazioni non asciutte, quindi minestre in brodo, minestre di riso e verdure e minestrone di verdura con riso. La versatilità culinaria che lo caratterizza è tale da renderlo adatto sia per piatti raffinati, quali risi bolliti, pilaf e riso all'inglese, sia per ricette più semplici, come insalate e timballi.

*Ribe rice has medium-size, medium-long and rounded grains. This rice type is suitable for being used in wet dishes, such as stocks, rice and vegetable soups, and vegetable minestrone with rice. It is so versatile in the kitchen that it is suitable both for refined dishes – such as boiled, pilaf or steamed rice – and for easier recipes, such as salads and timbales.*



## Vialone Nano



I chicchi tozzi del Vialone Nano permettono un ottimo assorbimento dei condimenti e un'invidiabile resa in cottura, motivo per cui questo riso si presta a molteplici impieghi e combinazioni. Il Vialone Nano oggi è utilizzato soprattutto nel Nord-Est d'Italia per la preparazione di piatti tipici legati all'antica tradizione gastronomica del Veneto e del Mantovano. Per le sue caratteristiche, valorizza al massimo i sapori tradizionali di quelle regioni quali zucca, lumache e selvaggina.

*The stocky grains of Vialone Nano rice perfectly absorb the dressing and have exceptional firmness during cooking; these features make this rice variety suitable for several uses and recipes. Nowadays it is mainly used in the north-east of Italy in the recipes of typical local dishes within the age-old traditional cooking of the Veneto region and the Mantua area. Therefore its features enhance the traditional flavours of those areas to their best, such as pumpkin, snails and game.*

## Originario



L'Originario è un riso a granelli piccoli e tondi. Per le sue ridotte dimensioni, la forma tondeggiante e la morbidezza del chicco, è l'ingrediente ideale per le ricette in cui il riso necessita di essere amalgamato ad altri ingredienti: è quindi consigliabile per minestre oppure 'affogato' nel brodo. Per la sua buona tenuta alla cottura si presta anche per la preparazione di dolci e dei tradizionali e gustosi 'arancini'.

*Originario rice has small and round grains. Due to its reduced size, its roundness and the softness of the grain, it is the ideal ingredient for recipes requiring the rice to be mixed with other ingredients: therefore it is recommended in soups or 'pouched' in the stock. Due to its capacity to hold up to cooking it is also suitable for preparing sweets as well as the traditional and tasty "arancini" (croquettes).*

## Venere



Il Venere, di origine cinese, è oggi coltivato anche nella Pianura Padana. Ha chicchi piccoli, allungati, di un bel colore viola scuro tendente al nero. Richiede una lunga cottura (circa 45 min.) e si mantiene sempre al dente. È ottimo abbinato a piatti di carne e di pesce al forno. È ricco di proprietà nutritive e, secondo gli antichi Cinesi, afrodisiache.

*Black rice comes from China but today is grown also in the Po valley. Its grains are small, stretched and of a beautiful blackish, dark violet. It requires long cooking times (approx. 45 min.) and always remains al dente. Ideal if served with baked meat and fish. It is rich of nourishing and – according to the ancient Chinese – aphrodisiac properties.*

## Integrale



Il riso integrale è un riso che, in fase di lavorazione, viene privato soltanto della parte più esterna e non commestibile del chicco, la lolla. Per questo, risulta scuro. Poiché non subisce il processo di raffinamento e sbiancatura del tipo brillato, conserva tutte le proprietà nutritive del cereale. Si sposa bene con bolliti e zuppe.

*Rice is defined "whole-grain" when only the outermost non-edible layer of the paddy grain - the rice husk or hull - is separated from the grain in rice milling, which results in brown rice. As brown rice is not processed and whitened, unlike polished rice, it preserves all the nutritional properties of the cereal. It is an ideal complement to stews and soups.*

## Parboiled



La fama mondiale raggiunta dal Parboiled è dovuta ai numerosi vantaggi derivanti dalla "parboilizzazione" cui è sottoposto il chicco. Si tratta di una fase di "precottura" che permette il passaggio di sali, proteine e vitamine dalla superficie del chicco al suo interno e dà al riso le caratteristiche di non scuocere, di mantenere i chicchi ben sgranati e di assorbire meno grassi in cottura, risultando particolarmente digeribile. Indicato per insalate di riso e piatti freddi, pilaf e timballi.

*The worldwide renown achieved by Parboiled rice is due to the numerous advantages arising from "parboiling" - a special rice grain processing method. Parboiling is a pre-cooking step where salts, protein and vitamins go through the grain surface and reach its core. This special process gives the rice its typical features, whereby it is never overdone, its grains keep well separate and rice absorbs less fat while cooking, which makes it highly digestible. This rice type is ideal for rice salad recipes, cold dishes, pilaf rice and rice timbales and flans.*

## Rosso



Il riso rosso, chiamato anche selvaggio perché non viene coltivato ma cresce spontaneo nelle zone paludose, è un riso integrale prodotto in quantità limitata. Ha chicchi ricchi di fibre e molto nutrienti, medio-lunghi e di un bel colore rosso inconfondibile. All'interno ha un cuore bianco. Richiede una lunga cottura ma rimane sempre croccante. Gustoso anche condito semplicemente con un po' d'olio di oliva, si abbina bene a cibi saporiti e al pesce. Ottimo nelle insalate.

*Red rice - also known as wild rice since it is not a crop but grows wild in marshland - is a whole-grain rice produced in limited quantity. Its medium-long grains are rich in fibres, extremely nutritious and have a typical red hue with a white core. It requires lengthy cooking time but remains consistently crispy. An ideal complement to fish and savoury dishes, it is excellent in rice salad. Its taste is also enhanced by a simple olive oil dressing.*

## Basmati



Il Basmati, originario del Sud-est asiatico, ha chicchi stretti e affusolati ricchi di amido e per questo spesso si preferisce lavarli prima della cottura. Si distingue per un piacevole aroma di nocciola che conserva anche dopo la cottura. Ideale per accompagnare piatti della cucina orientale, per insalate di riso speciali o come contorno di piatti in umido.

*Basmati rice, coming from the south-east of Asia, has tapered and stretched grains rich in starch. That is why it is often washed before cooking. Its distinctive feature is the hazelnut flavour that remains unaltered also after cooking. Ideally served with Oriental dishes and special rice salads or as side dish for stewed meals.*

## Sushi



Riseria Martinotti, grazie alla propria esperienza e a un metodo di lavorazione originale, produce un riso per Sushi di qualità superiore, nel rispetto delle caratteristiche dell'originale giapponese. Il Riso Sushi di Riseria Martinotti unisce le caratteristiche richieste per un riso Sushi all'alta qualità del riso italiano ed è particolarmente apprezzato per la realizzazione di uno dei piatti più conosciuti e amati dal mondo intero.

*Thanks to its experience and cutting edge processing technique, Riseria Martinotti produces superior quality Sushi rice, keeping the characteristics of the original Japanese rice. Riseria Martinotti Sushi rice combines the characteristics required for Sushi rice, to the high quality of Italian rice, and it is highly appreciated in the preparation of one of the most famous and beloved world dishes.*



Piccole confezioni Small packs



Fardelli in cellophane Cellophane bundles



Fardelli in cartone Cardboard bundles



Grandi confezioni Large packs



# Private Label: il packaging a sostegno dell'insegna

## Private Label: brand-enhancing packaging

Imballaggio significa più della semplice protezione della merce. Quella del packaging è una vera e propria struttura articolata e complessa che, oltre a proteggere il prodotto, serve allo stoccaggio, è funzionale alla movimentazione delle merci e alla logistica, se ben studiata permette di risparmiare materiali e ridurre sprechi, valorizza profondamente il prodotto e lo rende unico.

*Packaging does not only involve product protection. Its function is much more complex and structured; besides protecting products, package selection must be considered with a view to storing, goods handling and logistics operations, and the perfect solution contributes to material saving, waste reduction and product enhancement and uniqueness.*



Anni di esperienza al fianco di note aziende dello scenario nazionale e internazionale hanno permesso a Riseria Martinotti di sviluppare un servizio di confezionamento conto terzi capace di soddisfare le più specifiche esigenze del mercato e di adattarsi alle produzioni sia in grandi lotti sia in più piccoli quantitativi.

Disponiamo di una struttura produttiva altamente specializzata e tecnologicamente all'avanguardia, in grado di confezionare in varie dimensioni, pesi e formati e di consegnare il prodotto pronto per il trasporto diretto al punto vendita. Ogni passaggio del processo è svolto nel pieno rispetto delle principali normative del settore alimentare così da garantire la più alta qualità e la massima sicurezza.

*Thanks to our long-standing experience co-operating with renowned domestic and international companies, we at Riseria Martinotti have developed a packaging contractor service which can meet the most demanding market requirements and handle large-batch and small-sized production alike.*

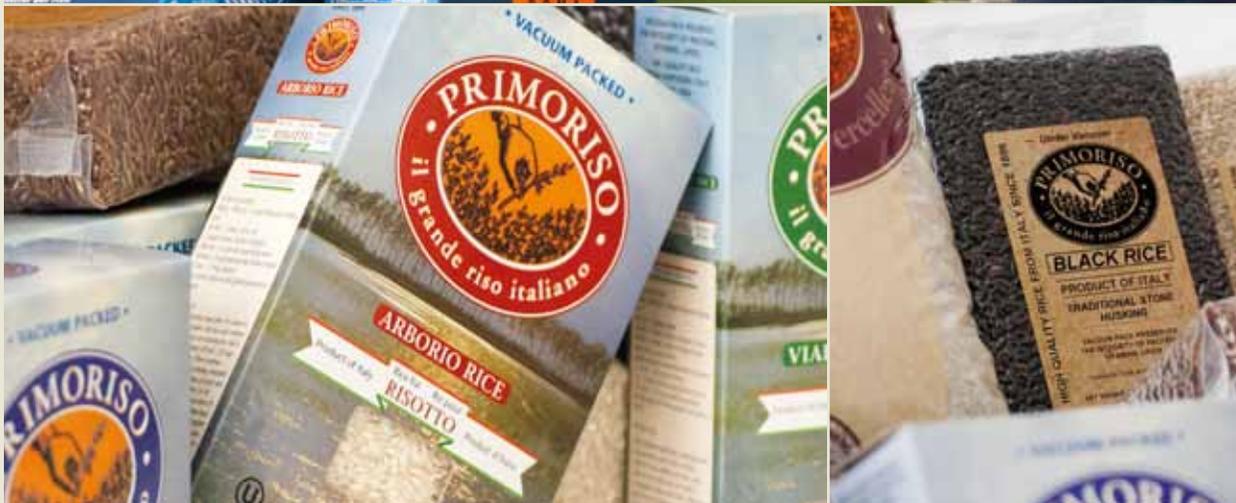
*We can provide packaging in various sizes, weights and formats in our production facilities with specialized, cutting-edge technology, and deliver finished products ready for despatch to the relevant retail outlet.*

*All the steps in the production process are performed in full compliance with the main food industry regulations in order to ensure the utmost product quality and safety.*



- Astuccio sottovuoto 500 gr - 1 kg
- Film sottovuoto 1 kg
- Film in atmosfera 500 gr - 1 kg - 2 kg - 5 kg
- Sacchi rafia 10 kg - 25 kg
- Sacchi carta 25 kg
- Big Bag 1000 kg - 1200 kg

- Vacuum-packed box 0.5kg - 1kg
- Cello bag 1kg
- Cello bag ATM 0.5kg - 1kg - 2kg - 5kg
- Raffia bags 10kg - 25kg
- Paper bags 25kg
- Big Bag 1000kg - 1200kg



## I nostri **Marchi:** una garanzia di qualità

### **Our Brands:** a guarantee of quality

**TORO** - Il nostro marchio storico completamente rinnovato nella grafica. Una gamma completa per soddisfare ogni consumatore e ogni esigenza: i grandi classici della tradizione italiana, gli integrali, i biologici e gli orientali, confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva per garantire freschezza e massima conservazione.

*Our long-standing traditional brand is now presented with a new look. It includes a full range of rice varieties which will meet any consumer requirements - traditional Italian classics, whole-grain types, organic varieties and exotic Asian flavours, all of which are vacuum or modified-atmosphere packed in order to guarantee product freshness and long shelf life.*

**MARTINOTTI** - Una selezione dei migliori risi della pianura padana: Arborio, Carnaroli, Roma e Vialone Nano. Le più raffinate varietà della tradizione adatte alla preparazione di gustosi risotti e ricchi mantecati, in pratiche confezioni da 1 kg sottovuoto.

*A selection of the best rice varieties from the Po Valley - Arborio, Carnaroli, Roma and Vialone Nano - ideal for risotto and creamed-rice recipes, available in convenient 1kg vacuum-pack boxes.*

**PRIMORISO** - Una linea completa in confezioni sottovuoto da 1 kg e in cellophane da 1 kg e 5 kg con cui conquistare i mercati esteri e diffondere un riso di eccellenza, in grado di distinguersi in tutte le cucine del mondo.

*A full rice range available in 1kg vacuum-packed boxes and 1kg or 5kg cellophane packages, specially created for foreign markets in order to make this excellent rice brand known all over the world and appreciated in any kind of cuisine.*



**RISO TORO®**

R I S E R I A  
**MARTINOTTI**  
SINCE 1896



# Riso Toro:

nuovo packaging per il marchio storico

Riso Toro: new packaging for a traditional brand



È il marchio storico della famiglia Martinotti.

Nel primo dopoguerra, su sacchi di juta da 100 kg, il Toro fu impresso per la prima volta con rudimentali stampanti a rotativa. I sacchi venivano poi caricati su camion e destinati alla vendita nei paesi limitrofi.

Con il tempo e lo sviluppo delle tecnologie produttive e delle reti distributive, Riso Toro ha raggiunto le tavole degli italiani in pratiche confezioni di cartone da 1 kg.

Dopo quasi un secolo di storia, Riso Toro si presenta oggi con una veste completamente rinnovata e con un'offerta più ampia per varietà e formati proposta in quattro diverse linee:

## Linea I Grandi Classici della Tradizione Italiana

Arborio, Carnaroli, Vialone Nano, Roma, Ribe, Originario, Dorissimo (parboiled).

I più pregiati risi italiani, ingredienti ideali per misurarsi nella preparazione di risotti, minestre, timballi e insalate, sono offerti nel formato da 500 g, in astuccio sottovuoto e in cellophane con atmosfera protettiva; nel formato da 1 kg, in astuccio sottovuoto e cellophane a cuscino; nel formato da 5 kg, in cellophane a cuscino.

## Linea I Biologici

Baldo Bio e Baldo Bio integrale. Il Baldo è un riso superfino ricco di amido e adatto alla preparazione di ogni tipo di piatto per la particolare tenuta di cottura. È coltivato da aziende agricole certificate, nel rispetto dei principi dell'agricoltura biologica.

## Linea Gli Integrali

Rosso, Nero e Campestre. I risi integrali sono particolarmente ricchi dal punto di vista nutrizionale e si prestano a diverse ricette: il riso Rosso ben si sposa con il sugo di pesce, il riso Nero è ottimo per piatti unici con verdure, il riso Campestre è ideale per minestrone e insalate fredde. L'intera gamma è proposta in confezioni sottovuoto da 1 kg.

## Linea Gli orientali

Sushi e Basmati. Dalla selezione del migliore riso italiano Originario nasce l'ingrediente per la preparazione della celebre ricetta giapponese del sushi; il riso Basmati, ideale come contorno per piatti di pesce, è invece tipico della fragrante e saporita cucina indiana. Le varietà di riso caratteristiche delle cucine asiatiche sono proposte in confezioni sottovuoto da 1 kg.

*This is the traditional Martinotti family brand.*

*In the post-WWI period, the Toro trademark was first printed on 100kg burlap bags by using crude rotary printing presses.*

*Bags were then loaded on a truck and sold to the neighbouring areas.*

*Then, thanks to the development of production technology and marketing networks, Riso Toro was marketed in convenient 1kg cardboard packages and gradually sold everywhere in Italy.*

*Relying on its one hundred-year-long tradition, Riso Toro is now presented with a new look and a wider variety and format range, available in four different product lines:*

## **Traditional Italian Classics Line**

*Arborio, Carnaroli, Vialone Nano, Roma, Ribe, Originario, Dorissimo (parboiled).*

*The finest Italian rice varieties - ideal ingredients for the most diverse recipes, from risotto to soup, from flan and timbale to rice salad - are available in 500g vacuum-packed boxes and cellophane MAP, 1kg vacuum-packed boxes and cello bags, 5kg cello bags.*

## **Organic rice**

*Baldo Bio and whole-grain Baldo Bio. Baldo is a superfine rice, rich in starch and suitable for any recipe as it stays firm when cooked. It is grown in certified farms in full compliance with organic farming principles.*

## **Wholegrain rice**

*Red, Black and Wild. Whole-grain rice varieties are highly nutritious and suitable to a wide range of recipes. Red rice is a perfect complement to fish sauces, Black rice is ideal for all-in-one vegetable dishes, Wild rice is excellent with cold salad dishes and minestrone soup. The whole product range is available in 1kg vacuum-packed boxes.*

## **Asian flavours**

*Sushi and Basmati. The main ingredient in sushi - the well-known Japanese recipe - comes from a selection of best Italian Originario rice. Basmati rice - typically used in tasty and spicy Indian cuisine - is perfect as a side dish for fish dishes. These rice varieties, typical ingredients in Asian cuisine, are available in 1kg vacuum-packed boxes.*

# Riso Martinotti:

## i grandi classici

### Riso Martinotti: our classics

Dai migliori risi della Pianura Padana nascono i risotti della tradizione ma anche le ricette e gli abbinamenti più creativi. In pratiche confezioni sottovuoto salvafreschezza da 1 kg, Riso Martinotti propone Arborio, Carnaroli, Roma e Vialone Nano.

L'**Arborio** è il più amato degli italiani e il più conosciuto nel mondo, con il suo chicco molto grande e il nucleo ricco di amido sempre al dente.

Il **Carnaroli**, il principe dei risi per risotti, è particolarmente apprezzato dalla grande cucina per l'ottima tenuta alla cottura e la grande capacità di assorbimento dovuti all'alto contenuto di amilosio.

Il **Roma**, dal chicco perlato ideale per risotti morbidi e mantecati, si differenzia per la capacità di aumentare ampiamente il volume durante la cottura grazie alla tendenza ad assorbire i condimenti e l'acqua.

Il **Vialone Nano** è definito da molti il piccolo grande riso. Ha infatti dimensioni ridotte rispetto ai più noti Arborio e Carnaroli, ma è altrettanto adatto alla preparazione di ottimi risotti mantecati, grazie alla tenuta di cottura e alla scarsa collosità. È l'ingrediente base per la preparazione del "risotto alla pilota", tipico delle provincia veronese e mantovana.

*A selection of the best rice varieties from the Po Valley, ideal for traditional risotto recipes as well as innovative recipes and creative combinations. Riso Martinotti includes Arborio, Carnaroli, Roma and Vialone Nano varieties, available in convenient 1kg stay-fresh vacuum-pack boxes.*

***Arborio** rice is the best-known variety both in Italy and abroad, it stays firm when cooked thanks to its large grains and its core with high starch content.*

***Carnaroli** rice is the best risotto rice, especially appreciated in top-level cuisine for its firmness when cooked and high absorption capacity, thanks to its high amylose content.*

***Roma** rice has pearly grains and is ideal for soft risotto and creamed-rice recipes. Its typical feature is its exceptional capacity to absorb dressing and water and therefore greatly increase in volume during cooking.*

***Vialone Nano** is widely defined a small, but great rice variety, as its grains are smaller than the better-known Arborio and Carnaroli, but it is no less suitable for excellent creamy risotto recipes thanks to its low stickiness and firmness when cooked. It is the main ingredient in a typical risotto recipe of the Verona and Mantua areas, the so-called risotto alla pilota (Miller's risotto).*



# Primoriso:

## dedicato ai mercati esteri

### Primoriso: a product for foreign markets



Il marchio Primoriso porta in tutto il mondo il riso italiano di eccellenza. Dedicato ai mercati esteri, particolarmente attenti ai metodi di coltivazione del prodotto e che apprezzano la qualità del Made in Italy, offre una gamma completa di tutti i risi in packaging multilingua, in varie dimensioni (1-2-5 kg) e in vari formati: sottovuoto (astuccio e cellophane) per conservare il gusto e preservare integri i valori nutrizionali del riso, in atmosfera protettiva (cellophane cuscino in atmosfera) per garantire la qualità e la salubrità del prodotto per tutta la shelf life.

*The Primoriso trademark exports top-quality Italian rice all over the world. It is specially made for foreign markets, where there is great attention to farming methods and Made-in-Italy quality is particularly appreciated. It includes a full range of all our rice varieties in multi-lingual packaging and several size formats (0.5-1-2-5kg): vacuum-packed boxes or cellophane in order to preserve rice taste and nutritional values, Modified Atmosphere Packaging (cello MAP) to guarantee product quality, wholesomeness and safety throughout its shelf life.*

R I S E R I A  
**MARTINOTTI**  
SINCE 1896

**Riseria Martinotti srl**  
Via Trieste 6 - 13039 Trino (VC) - Italy  
Tel. +39 (0161) 801234 - Fax +39 (0161) 801207  
**info@riseriamartinotti.it - www.riseriamartinotti.it**