



GAMME DE RIZ FLORELLI : UN TERROIR D'EXCEPTION

Notre secret réside dans la sélection minutieuse des meilleures variétés de riz cultivées dans la plaine du Pô, la zone de riziculture italienne emblématique et riche d'une biodiversité unique.



Arborio

VARIÉTÉ LA PLUS CÉLÈBRE,
TOUS TYPES DE RECETTES

Grain : Arborio : gros grains allongés

Texture : haute teneur en amidon, en résulte un riz moelleux tout en restant ferme, ne colle pas

Idéal pour : risotto crémeux, timbales, riz aux légumes

Cuisson 14-16 minutes

500g EAN : 3760077538369 – PCB 12
1kg EAN : 3760077538345 – PCB 10



Risotto

RIZ SPÉCIAL RECETTES NON-
SÈCHES

Grain : Ribe : grains moyens arrondis

Texture : excellente tenue en cuisson

Idéal pour : recettes non sèches : risotto, minestrone de légumes, riz pilaf

Cuisson 14-16 minutes

1kg EAN : 3760077538376 – PCB 10



CONDITIONNEMENT SOUS VIDE POUR UNE
MEILLEURE CONSERVATION ET PLUS DE
FRAÎCHEUR



Carnaroli

L'UN DES PLUS RAFFINÉS,
CONSIDÉRÉ COMME LE « ROI DES
RIZ »

Grain : Carnaroli : grains longs et arrondis

Texture : fait la réussite du risotto par son excellente tenue de cuisson, ne colle pas. Absorbe la saveur des aliments

Idéal pour : risotto granuleux, paëlla

Cuisson 14-16 minutes

500g EAN : 3760077538383 – PCB 12
1kg EAN : 3760077538352 – PCB 10

Nero

RIZ DE COULEUR NOIR TRÈS
AROMATIQUE

Grain : Noir : petits grains allongés

Texture : ferme, nécessite cuisson longue

Idéal pour : accompagnement de poissons, fruits de mer, salades

Cuisson 40-45 minutes

500g EAN : 3760077538390 – PCB 12

