

TORRICELLA



TUTTO IL MONDO DEL
RISO



swissgastrosolutions.ch



PASSIONE, QUALITÀ SVIZZERA E TRADIZIONE

DAL 1905

IL RISO HA CONQUISTATO LE CUCINE DEL MONDO INTERO.

Ecco perché a Tavernes in Ticino si confezionano e in parte si lavorano varietà provenienti da ogni angolo del pianeta. La gastronomia svizzera può contare quindi su riso accuratamente controllato e confezionato fresco, smerciato sotto il nome di marca Torricella.

IL RISO È UN ALIMENTO PERFETTO PER LA CUCINA MODERNA.

È versatile e incontra i gusti di un vasto pubblico attento all'alimentazione. Può essere gustato come piatto principale vegetariano o come contorno a carne o pesce: i nostri prodotti a base di riso consentono di preparare i piatti ideali per la vostra clientela.

PARTNERSHIP A LUNGO TERMINE.

Manteniamo partnership a lungo termine nei paesi di origine del riso. Per una maggiore trasparenza e una qualità elevata e affidabile.

PRODUZIONE SOSTENIBILE.

Produciamo senza sprechi. Eventuali rotture vengono trasformate in farina di riso o foraggio per animali.



STORIA DELLA CULTURA DEL RISO

IL RISO È LA COLTURA PIÙ ANTICA DEL MONDO.

Il riso ha cominciato a essere coltivato già migliaia di anni fa prima dell'inizio dell'era cristiana. Affonda le sue origini in Asia e più precisamente in Cina e in India. Più tardi la coltura del riso si diffuse anche in Occidente. Nel 400 a.C. arrivò in Iran e in Iraq e infine nel XV secolo anche in Italia. Ancora oggi l'Italia è il maggior produttore di riso in Europa. Il riso fece la sua comparsa in Nordamerica solo nel XVII secolo.

Oggi circa il 90% della produzione mondiale proviene dall'Asia. Il riso costituisce l'alimento di base per la metà della popolazione mondiale.

In Europa centrale il riso gode di una grande popolarità grazie alla sua versatilità che lo rende perfetto per la cucina nazionale e internazionale. Questo alimento soddisfa i bisogni di tutti delle persone attente all'alimentazione ed è privo di glutine.



LE NOSTRE VARIETÀ DI RISO

PERFETTO PER LA CUCINA DELL'EUROPA CENTRALE.

Il riso a chicco lungo vanta un'ottima granularità e non si incolla ed è quindi ideale per innumerevoli preparazioni. Si addice per piatti di carne e pesce, come pure per le specialità vegetariane e i curry.



TORRICELLA RISO SELVATICO MIX

Numero di articolo
110075020000
Codice EAN
7616500927209
Unità
10 kg



A **B**

TORRICELLA RISO LONGGRAIN PARBOILED

Numero di articolo
A 110075240000
B 110074830000
Codice EAN
A 7616500927230
B 7616500927186
Unità
A 25 kg
B 10 kg

RISO PROFUMATO PER UN TOCCO ESOTICO.

Le varietà di riso profumato sviluppano il loro sapore durante la cottura senza bisogno di aggiungere aromi né altri ingredienti. Il riso al gelsomino proveniente da Thailandia, Vietnam,



TORRICELLA RISO JASMIN

Numero di articolo
110075200000
Codice EAN
7616500927223
Unità
10 kg



TORRICELLA RISO BASMATI

Numero di articolo
110075170000
Codice EAN
7616500927193
Unità
10 kg

RISO DA RISOTTO PER IL CLASSICO ITALIANO.

Le varietà di riso italiane a chicco tondo hanno un punto in comune: assorbono molto bene i liquidi pur rimanendo sempre al dente.



TORRICELLA RISO CARNAROLI

Numero di articolo
110072390000
Codice EAN
7616500927162
Unità
5 kg



TORRICELLA RISO ARBORIO GRANRISOTTO

Numero di articolo
110073890000
Codice EAN
7616500927179
Unità
5 kg



TORRICELLA RISOTTO D'ITALIA

Numero di articolo
110073600000
Codice EAN
7616500927254
Unità
10 kg



FARINA DI RISO PER LA CUCINA SENZA GLUTINE.

La farina di riso vanta un sapore neutro ed è indicata come legante senza glutine per salse e dessert.



FARINA DI RISO GEMMA BIO

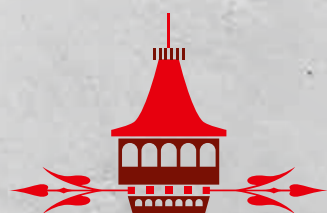
Numero di articolo
101914340000
Codice EAN
7613063003296
Unità
25 kg



TORRICELLA FARINA DI RISO

Numero di articolo
110075030000
Codice EAN
7616500927216
Unità
5 kg





TORRICELLA

