



TORRICELLA



DIE GANZE WELT DES

REISES



swissgastrosolutions.ch



LEIDENSCHAFT, SCHWEIZER QUALITÄT & TRADITION

SEIT 1905

REIS BEGEISTERT DIE KÜCHEN DIESER WELT.

In Taverne im Tessin wird daher Reis aus aller Welt verpackt und teilweise veredelt. Unter der Marke Torricella kommt nur sorgfältig kontrollierter und frisch verpackter Reis in die Schweizer Gastronomie.

REIS IST DAS PERFEKTE LEBENSMITTEL FÜR DIE MODERNE KÜCHE.

Er ist vielseitig einsetzbar und trifft den Geschmack eines breiten, ernährungsbewussten Publikums. Ob als vegetarisches Hauptgericht oder als Beilage zu Fisch oder Fleisch – mit unseren Reisprodukten zaubern Sie das passende Gericht für Ihre Kunden.

LANGJÄHRIGE PARTNERSCHAFTEN.

Wir pflegen langjährige Partnerschaften im Ursprung des Reises. Für mehr Transparenz und eine verlässlich hohe Qualität.

NACHHALTIGE PRODUKTION.

Wir produzieren ohne Verschwendung. Allfälliger Bruch wird zu Reismehl oder Tierfutter verarbeitet.



GESCHICHTE DER REISKULTUR



DIE ÄLTESTE KULTURPFLANZE DER WELT.

Reis ist die älteste Kulturpflanze der Welt und wurde schon tausende Jahre vor Beginn unserer Zeitrechnung angebaut. Seinen Ursprung hat Reis in Asien und dort in China und Indien. Später breitete sich der Reisanbau nach Westen aus. 400 v. Chr. gelangte er in den Iran und den Irak und im 15. Jahrhundert schliesslich auch nach Italien. Noch heute ist Italien der wichtigste Reisproduzent Europas. Nach Nordamerika kam der Reis erst

im 17. Jahrhundert. Heute stammen rund 90% der Welternte aus Asien. Ausserdem stellt Reis für die Hälfte der Weltbevölkerung das Hauptnahrungsmittel dar. In Mitteleuropa erfreut sich Reis grosser Popularität, weil er sehr vielseitig einsetzbar ist und sich somit für die nationale und internationale Küche eignet. Reis erfüllt auch alle Ansprüche ernährungsbewusster Gäste und ist zudem glutenfrei.



UNSERE REISSORTEN

ALLROUNDER FÜR DIE MITTELEURÖPÄISCHE KÜCHE.

Langkornreis bleibt nach dem Kochen wunderbar körnig und locker und ist sehr vielseitig einsetzbar. Er eignet sich für Fisch- und Fleischgerichte wie auch vegetarische Gerichte und Curries.



TORRICELLA WILDREIS MIX

Artikelnummer
110075020000
EAN-Code
7616500927209
Einheit
10 kg

Wildreis hat besonders bissfeste Körner und ein kräftiges, nussiges Aroma. Der Wildreis-Mix eignet sich besonders gut zu Wild- und Pilzgerichten.



A **B**

TORRICELLA REIS LANGKORN PARBOILED

Artikelnummer
A 110075240000
B 110074830000
EAN-Code
A 7616500927230
B 7616500927186
Einheit
A 25 kg
B 10 kg

DUFTREIS FÜR EINEN EXOTISCHEN TOUCH.

Duftreise entfalten beim Kochen ihr besonderes Aroma, ohne Zugabe von Aromen oder anderen Zutaten. Der aus Thailand, Vietnam, Laos und Kambodscha stammende



TORRICELLA REIS JASMIN

Artikelnummer
110075200000
EAN-Code
7616500927223
Einheit
10 kg

Jasminreis ist durch sein blumiges Aroma gekennzeichnet. Basmatireis stammt aus Indien oder Pakistan und wird durch ein erdig-nussiges Aroma charakterisiert.



TORRICELLA REIS BASMATI

Artikelnummer
110075170000
EAN-Code
7616500927193
Einheit
10 kg

RISOTTOREIS FÜR DEN ITALIENISCHEN KLASSIKER.

Die Rundkornreise aus Italien haben eines gemeinsam: Sie nehmen sehr viel Flüssigkeit auf, bleiben im Kern aber trotzdem «al dente», also bissfest.



TORRICELLA REIS CARNAROLI

Artikelnummer
110072390000
EAN-Code
7616500927162
Einheit
5 kg



TORICELLA REIS ARBORIO GRANRISOTTO

Artikelnummer
110073890000
EAN-Code
7616500927179
Einheit
5 kg



TORRICELLA RISOTTO D'ITALIA

Artikelnummer
110073600000
EAN-Code
7616500927254
Einheit
10 kg



REISMEHL FÜR DIE GLUTENFREIE KÜCHE.

Reismehl dient als glutenfreies und geschmacksneutrales Bindemittel für Saucen oder Desserts.



BIO KNO SPE REISMEHL

Artikelnummer
101914340000
EAN-Code
7613063003296
Einheit
25 kg



TORRICELLA REISMEHL

Artikelnummer
110075030000
EAN-Code
7616500927216
Einheit
5 kg





TORRICELLA

