

## RISO DI SEMOLA I.G.P.



<b>Formato peso (g)</b>	500
<b>Unidades caja</b>	12
<b>Conservación</b>	Conservar en un lugar fresco y seco alejado de fuentes de calor y luz directa.
<b>Proveedor</b>	Gentile
<b>Caducidad (dias)</b>	1080
<b>Tiempo de cocción</b>	10 minutos.
<b>Trefilado al bronce</b>	Sí

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Presenta una textura firme y elástica con un aspecto homogéneo ausente de manchas, burbujas de aire, fisuras o cortes. El trafilado al bronce y el secado a través de un proceso natural único (Método Cirillo) son algunos de los secretos que determinan la gran calidad de esta pasta. Nuestro chef recomienda acompañar el risotto di semola de Gentile con las siguientes salsas: con caldo de carne o pollo, falso risotto, cremas, guarnición para la caza, ensalada de pasta o como acompañamiento para pescados.