



10

BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE RISOINFIORE "RISO A RESIDUO ZERO"

- 1 Riso senza residui di prodotti fitosanitari, "unico".
- 2 Analisi multiresiduale full allegata come da normativa (all.5 dm 27/08/2004 e succ. agg.).
- 3 Tracciabilità che garantisce l'intera filiera, dalla coltivazione alla raccolta e lavorazione 100% made in Italy.
- 4 Grazie al tipo di lavorazione (1 solo passaggio di sbiancatura) è completo di gemma fino all'80%.
- 5 Il riso luno A Gloria contiene la perla che ne garantisce la croccantezza.
- 6 Ottima tenuta di cottura e sgranatura.
- 7 Sapore e profumo antico.
- 8 La lavorazione semintegrale lo rende ricco di valori nutrizionali nobili come proteine e fibre (+80%).
- 9 Registrazione marchio "riso a residuo zero".
- 10 Coltivato in agricoltura sostenibile e conservativa con utilizzo di energia rinnovabile ed essiccazione di tipo "dolce".

#RISOARESIDUOZERO



fotografie a cura di Andrea Cherchi



Azienda Agricola Paola Fiore
Via Roma 159, 13010 Stroppiana (VC) Italia
Tel. +39 333 6279944

www.risoinfiore.it



4/2018/01 - ITA



Riso lungo A Gloria





Cos'è il riso lungo A Gloria a residuo zero?

Il riso lungo A Gloria è genuino, ovvero: privo di qualsiasi traccia di prodotti fitosanitari, come confermano le ANALISI MULTIRESIDUALI FULL.

Il nostro costante impegno e l'attenzione che poniamo nell'ottenere un prodotto Genuino e di Qualità, si traducono in azioni concrete:

- Adottare il progetto di "AGRICOLTURA SOSTENIBILE", rispettando le tecniche indicate, con molta attenzione e precisione;
- Introdurre le ultime tecniche di "AGRICOLTURA CONSERVATIVA", finalizzate a ridurre i rischi di lisciviazione dei nutrienti, ad assicurare un'adeguata copertura vegetale e a favorire la diversità biologica e la dotazione di sostanza organica dei suoli;
- Aderire alla "MISURA 10.1.2 DEL PSR PIEMONTE", intergente a favore della biodiversità nelle risaie;
- Introdurre, nell'impianto di essiccazione, un "COMPENSATORE AERAUICO" dell'azienda MINIERA, per migliorare la miscelazione dell'aria durante l'essiccazione del prodotto. In questo modo abbiamo favorito una perdita di umidità in modo "dolce", permettendo al chicco di mantenere intatte le sue caratteristiche organolettiche.

Sia il Rapporto di prova con i risultati delle prove condotte, sia il Registro delle operazioni culturali dell'Azienda, con l'identificazione dei terreni e le lavorazioni effettuate con le relative date, sono visionabili sul nostro sito: www.risoinfiore.it



Chi siamo

La nostra azienda agricola RISOINFIORE di Paola Fiore, a conduzione familiare, è supportata dall'azienda di Adolfo Barbonaglia (marito di Paola), presente da tre generazioni nel mondo agricolo, esclusivamente a coltivazione riso.

Negli ultimi anni ci siamo dedicati non solo alla coltivazione, ma anche alla commercializzazione del nostro prodotto.

Da sempre utilizziamo le tecnologie più innovative: disponiamo di un impianto fotovoltaico, la cui produzione viene impiegata completamente per gli utilizzi aziendali, usiamo i sistemi di guida GPS, abbiamo la mappatura delle produzioni, per meglio ottimizzare l'impiego di concimi e sementi, prestando particolare attenzione all'ottenimento di un prodotto finale sempre migliore.



Il riso lungo A Gloria di RISOINFIORE

Nasce nel cuore della bassa vercellese, fulcro della risicoltura italiana.

Nobile varietà dal sapore antico, lavorato con la semplicità di una volta, coltivato con tecniche di agricoltura sostenibile. Disponibile in tre varianti:

- **INTEGRALE:** solo decorticato e calibrato.
- **SEMILAVORATO:** raffinato con un solo passaggio di sbiancatura per ottenere un riso semi integrale, mantenendo inalterato il vero sapore del riso, riducendo al massimo l'asportazione di proteine e fibre di cui è ricco nei primi stadi superficiali.
- Il nostro "TRADIZIONALE": è sottoposto ad una lavorazione di 2° grado. Color perla tipico della lavorazione delle macchine a pietra tipo "Amburgo".

Indicato sia per piatti semplici che raffinati, permette dei tempi di cottura accettabili dalla "cucina moderna".

Venduto in confezioni da 5 kg, 1 kg e 1/2 Kg, in atmosfera protetta per preservarne la freschezza. Da conservare in luogo fresco e asciutto.

