

RISO a residuo ZERO

10

BONNES RAISONS DE CHOISIR RISOINFIORE,
"RISO A RESIDUO ZERO" (LE RIZ SANS RÉSIDUS)

- 1 Un riz unique, sans aucune trace de pesticides.
- 2 Certification multiresiduale full (analyse des pesticides) en annexe, conforme à la réglementation (annexe 5 du D.M. 27/08/2004 et m.s.).
- 3 La traçabilité concerne l'intégralité de la filière, de la culture à la récolte - transformation 100 % Made in Italy.
- 4 Grâce à ce type de transformation (1 seule étape de blanchiment), 80 % du germe du riz est conservé.
- 5 Le riz fin Gloria est fortement concentré en amylose, qui lui donne tout son croquant.
- 6 S'égraine facilement et tient bien à la cuisson.
- 7 Saveur et parfum d'antan.
- 8 Riche en valeurs nutritionnelles nobles, comme les protéines et les fibres (+80 %), c'est un riz semi-comple.
- 9 Marque "riso a residuo zero" (riz sans résidus) déposée.
- 10 Cultivé selon l'agriculture durable et de conservation, en utilisant des énergies renouvelables et des procédés de séchage dits "doux".

#RISOARESIDUOZERO



fotografie a cura di Andrea Cherchi



Azienda Agricola Fiore Paola
Via Roma 159, 13010 Stroppiana (VC)
www.risoinfiore.it



Riz Fin Gloria

RISO a
residuo ZERO



eripromosio



Riz Fin Gloria

Qu'est-ce que le riz fin Gloria a residuo zero (sans pesticides)?

Notre engagement et l'attention toute particulière que nous portons à l'obtention d'un produit authentique et de grande qualité se traduit en actions concrètes:

- L'adhésion au projet "AGRICULTURE DURABLE", en respectant les techniques indiquées avec attention et précision;
- L'introduction des dernières techniques en matière d'AGRICULTURE DE CONSERVATION, ayant pour but de réduire le lessivage des nutriments, de garantir une bonne couverture végétale et de favoriser la diversité biologique et l'apport de substances organiques aux sols;
- L'adhésion à la MESURE 10.1.2 DU PLAN DE DÉVELOPPEMENT RURAL de la région du Piémont, visant à favoriser la biodiversité dans les rizières;
- L'introduction, dans l'installation de séchage, d'un "COMPENSATEUR AÉRAULIQUE" de l'entreprise MINIERA, pour un meilleur brassage de l'air au cours du séchage du produit. Ainsi, la perte d'humidité se fait tout en douceur, en permettant au grain de riz de garder ses propriétés organoleptiques inaltérées.

Grâce à ces nombreuses attentions, le riz fin Gloria est authentique, c'est-à-dire qu'il ne contient aucune trace de pesticides, comme en témoignent les analyses complètes de recherche de résidus de pesticides.

Le rapport d'analyse et les résultats des analyses effectuées, de même que le registre des façons culturales contenant l'identification des terrains et les travaux effectués accompagnés des dates correspondantes peuvent être consultés sur notre site: www.risoinfiore.it/fr/

Qui sommes-nous?

L'exploitation agricole RISOINFIORE de Paola Fiore, entreprise familiale dans laquelle intervient celle d'Adolfo Barbonaglia (mari de Paola Fiore, présent dans le monde agricole depuis trois générations), cultive exclusivement du riz.

Ces dernières années, nous nous sommes consacrés non seulement à la culture du riz, mais aussi à sa vente.

Nous utilisons depuis toujours les technologies les plus avancées: Nous disposons d'une installation photovoltaïque, utilisée dans sa totalité pour les besoins de l'entreprise; nous utilisons le système GPS et possédons la cartographie de nos cultures, nous permettant d'optimiser l'emploi des engrais et des semences, et de viser à obtenir un produit final de qualité sans cesse supérieure.



Le riz fin Gloria de RISOINFIORE

L'entreprise naît au cœur de la zone fluviale de la province de Vercelli, centre de la riziculture italienne.

Une variété noble à la saveur d'antan, transformée avec la simplicité d'autrefois, cultivée selon l'agriculture durable. Il ne subit qu'un seul passage de blanchiment, pour obtenir un riz semi-complet. Pour garder inaltérée la saveur authentique du riz, nous réduisons au maximum le retrait des protéines et des fibres qui composent en grande quantité ses couches superficielles.

Indiqué pour les plats simples comme les plus raffinés, son temps de cuisson réduit s'adapte aux besoins de la cuisine moderne. Les meilleurs chefs cuisiniers du Piémont le conseillent.

Vendu en paquets de 1 kg et 500 g, conservés sous atmosphère protectrice pour en préserver la fraîcheur et la simplicité qui vous a conquis. À conserver dans un lieu frais et sec.