

RICONOSCIMENTO DALL'ENTE RISI PER IL "CARNAROLI CLASSICO" DI RISO PASSIU - LINKORISTANO.IT



Label
SISTEMI TECNOLOGICI
www.labelsistemi.net

Sistemi Antintrusione
Proteggi *la tua Casa o la tua Azienda*



[RSS articoli](#)
[Seguici su Twitter](#)
[Seguici su Facebook](#)
[Versione Mobile](#)
Sabato, 12 Ottobre 2019



IL QUOTIDIANO DELLA PROVINCIA DI ORISTANO



[Home](#)
[Città](#)
[Provincia](#)
[Regione](#)
[Eventi](#)
[Sartiglia](#)
[Addobbios](#)
[Radio Cuore](#)

[Autovelox](#)
[Farmacie](#)
[Cinema](#)
Cerca nel sito...

CONTATTA
0783 0970
Via Gramsci,
09170 Oristano

CRAI SOTTOCOSTO
FRESCHI
e tante altre offerte...
DAL 3 AL 16 OTTOBRE 2019
SFOGLIA IL VOLANTINO

ORISTANO
Via Ginevra Zona Ind.le Nord - Tel. 0783 - 358669 Fax 0783 1920184

CUREZZA
OSORVEGLIANZA
ECAMERE WI-FI

Riconoscimento dall'Ente risi per il "Carnaroli classico" di Riso Passiu



CENTRO COMMERCIALE | ORISTANO



Riconoscimento dall'Ente risi per il "Carnaroli classico" di Riso Passiu

L'unico in Sardegna iscritto nell'apposito albo



Foto Riso Passiu

Importante riconoscimento per l'azienda Riso Passiu di Oristano, unica in Sardegna ad essere iscritta all'apposito Albo "Carnaroli Classico", istituito dall'Ente Nazionale Risi, che riunisce al momento 140 risicoltori in tutta Italia aderenti al sistema di tracciabilità varietale, ottemperando a serrati controlli di filiera, potendo garantire informazioni e la tracciabilità assoluta su ogni spostamento del riso.

Quella del "Carnaroli Classico" è la varietà di riso che ha fatto la storia della cucina italiana. Riso Passiu ha da poco introdotto in commercio il suo "Carnaroli Classico". La confezione bianco-verde con il sorriso non è cambiata, il riso è sempre lo stesso, l'azienda infatti dalla prima produzione ha sempre usato sementi della varietà che ha fatto la storia della cucina italiana.

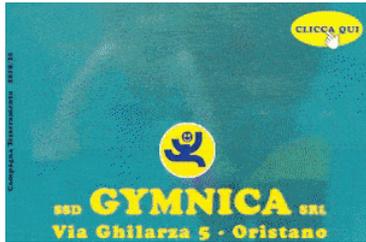
RICONOSCIMENTO DALL'ENTE RISI PER IL "CARNAROLI CLASSICO" DI RISO PASSIU - LINKORISTANO.IT



CONTATTA

☎ 0783 097

Via Gramsci,
09170 Oristar



“Nonostante le basse rese e le difficoltà durante la raccolta preferiamo coltivare una varietà storica come il Carnaroli Classico anziché varietà più moderne – sottolinea Felice Passiu, responsabile commerciale/marketing dell’azienda –. E’ sempre stato il riso di casa, quello che abbiamo sempre coltivato per la nostra famiglia e a cui teniamo particolarmente, siamo stati conquistati dal suo gusto e dalla

tenuta di cottura e ora è diventato il riso preferito da tanti sardi e non solo”.
 “L’indicazione Classico è presente anche per il Vialone Nano lanciato sul mercato la scorsa primavera – conclude il responsabile commerciale/marketing di Riso Passiu – un’altra varietà di riso per cui l’azienda è la prima in Sardegna ad averlo coltivato e commercializzato, e l’unica tra le cinquanta aziende iscritte all’Albo di riferimento”.
 I consumatori scegliendo le varietà “Classiche” avranno l’opportunità di sostenere le aziende che continuano a portare avanti e coltivare le varietà storiche nazionali messe sotto assedio dalle importazioni, preferendo la qualità senza compromessi e le peculiarità delle varietà più tradizionali.



Foto Riso Passiu

Venerdì, 11 ottobre 2019

Vicino a te

Viability *SERVIZI*

H24 SOCCORSO STRADALE



CUREZZA

SORVEGLIANZA

ECAMERE WI-FI