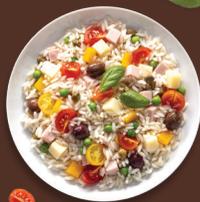


# Riso italiano?



# Si, grazie!

*Genuino, semplice, versatile, per tutte le stagioni. Avete mai pensato a cosa si nasconde in un semplice chicco? Il riso è un cereale alla base dell'alimentazione di milioni di persone, il 50% della popolazione mondiale.*

*L'Italia è il principale produttore a livello europeo, e nelle nostre campagne nasce e cresce un riso unico. Genuino, perché ogni chicco è accuratamente controllato e arriva sulle tavole dopo una semplice pulitura, un processo di fatto immutato nel tempo.*

## UN CHICCO, TANTE VARIETÀ

Più del 50% del riso europeo viene coltivato in Italia, oltre 200 varietà suddivise in tradizionali e generiche.

Le più conosciute sono proprio le varietà tradizionali come **Arborio, Carnaroli, Baldo, Roma, Vialone Nano, Ribe e S. Andrea**, ma ce ne sono moltissime altre: aromatiche, colorate, per risotti, contorni, dolci...

Da non dimenticare la denominazione **classico**, garanzia che la varietà indicata in confezione sia assolutamente quella contenuta, insomma, un'élite delle varietà tradizionali!



## GUSTO, BENESSERE E SEMPLICITÀ

Non c'è bisogno di essere degli chef stellati, grazie alle tante varietà il successo a tavola è assicurato!

Non solo, il riso italiano ha spiccate proprietà nutrizionali, energetico, digeribile, adatto a celiaci e intolleranti, ricco di omega 6, omega 3, e vitamine.

Il nostro riso, una storia dal cuore autentico e italiano. Scoprila nel ricettario "Nutri la tua voglia di riso" in collaborazione con Sonia Peronaci e sul sito **www.vogliadiriso.it**

Scopri tutte le qualità del riso italiano su: **www.vogliadiriso.it**



ENTE NAZIONALE RISI