

Origini

CAPOLAVORI
DI NATURA

RISO
VIGNOLA
1880



RISERIA VIGNOLA: LA TRADIZIONE DI INNOVARE.

Da un'azienda che ha fatto dell'innovazione la sua forza sin dalle origini nel 1880, nasce una collezione di risi creati per sorprendere in bontà e bellezza.

Origini

CAPOLAVORI DI NATURA

Dalla ricerca per l'eccellenza della Riseria Vignola prende vita una selezione di tre risi dai colori offerti spontaneamente dalla natura, più un grande riso bianco. Il nome **ORIGINI** è un omaggio alle pregiate origini del vercellese.

CAPOLAVORI DI NATURA racconta una collezione in cui il colore è protagonista, in tutta la sua naturalezza. Descrive una gamma di risi dall'aromaticità persistente e dal sapore intenso e inaspettato, tanto da rendere ogni ricetta un capolavoro. Un omaggio alla Natura a cui si devono queste creazioni uniche.



IL PRIVILEGIO DELLA SCELTA.

Questa nuova proposta di risi di alta qualità permette di scegliere fra varietà Verelé e Carnaroli.

- **VERELÉ** è una tipologia di riso iscritta nel Registro Varietale come “Riso lungo A” a pericarpo nero aromatico.
- Chicco lungo, semi affusolato, grosso, con perla centrale poco estesa, dente pronunciato e sezione tondeggiante.
- **CARNAROLI** è una varietà storica della risicoltura italiana, il più utilizzato per i risotti. I chicchi sono caratterizzati da un’alta percentuale di amiloso, che garantisce una bassa collosità in cottura, da una consistenza soda e da una forma allungata.

ROSA PURO

RISO LUNGO A NERO VERELÉ

Riso elegante che nasce dalla lavorazione di un riso integrale nero: il pericarpo viene asportato attraverso la raffinazione a pietra, conferendogli un particolare e raffinato colore rosato. L’aroma intenso esalta gli ingredienti più diversi e conferisce ad ogni ricetta un tocco memorabile.

CHICCHI CROCCANTI E CORPOSI, IDEALI PER RISOTTI.

🕒 12-14 min

VIOLA INTENSO

RISO LUNGO A SEMILAVORATO NERO VERELÉ

Straordinario riso che nasce con pericarpo nero e, dopo un primo passaggio di lavorazione, si accende di vivaci riflessi viola. Ricco di sfumature, sprigiona sentori aromatici e regala una piacevole cremosità unita ad un chicco sodo e sfizioso.

CHICCHI CROCCANTI, IDEALI PER CONTORNI, RISOTTI E PIATTI UNICI ORIGINALI.

🕒 18-20 min

NERO ASSOLUTO

RISO LUNGO A INTEGRALE NERO VERELÉ

Riso integrale dal colore nero dato dal rivestimento dei chicchi. Fonte di fibre e ricco di sostanze nutritive, durante la cottura sprigiona un caratteristico aroma che ricorda il pane appena sfornato.

CHICCHI ALLUNGATI E BEN SCRANATI, IDEALI PER INSALATE E CONTORNI.

🕒 25-30 min

BIANCO ESSENZIALE

RISO CARNAROLI BIOLOGICO

Il re dei risi italiani, il Carnaroli Bio si presenta con chicchi grossi e allungati, straordinariamente compatti, dalla caratteristica perla centrale. Coltivato con metodo biologico resta puro, mantenendo inalterate le sue preziose proprietà.

CHICCHI GRANDI E CORPOSI, IDEALI PER RISOTTI CREMOSI.

🕒 15-17 min

origini



UN'ESPERIENZA CHE SODDISFA I PALATI PIÙ ESIGENTI.

Questa selezione, nata dalla passione per la qualità di Giovanni Vignola, si rivolge ai ricercatori del gusto, a tutti coloro che sono costantemente alla ricerca di nuove esperienze gastronomiche.

ECCELLENZA FORMATO CONSUMER.

L'alta qualità della gamma Origini viene esaltata mediante astucci preziosi e compatti, da 500g, per dare la possibilità a chiunque lo desideri di creare un capolavoro in cucina, anche a casa.

- Colori pop innovativi per un forte impatto a scaffale
- Formato pratico e compatto
- Confezione in cartoncino FSC 100% riciclabile
- Caratteristiche di prodotto uniche
- Piacere organolettico superiore





ECCELLENZA FORMATO PROFESSIONAL.

Una gamma pensata anche per le cucine più esclusive: Origini propone una selezione di risi di alta qualità perfetti per interpretare le creazioni degli chef più esigenti. Le proposte da 1 kg e da 5 kg sono pensate per favorire l'utilizzo all'interno di cucine nel mondo Ho.Re.Ca.

- Massima praticità delle soluzioni di confezionamento
- Gamma profonda e completa
- Caratteristiche di prodotto uniche
- Piacere organolettico superiore
- Performance di cottura ottimali

ROSA PURO. IL PIÙ APPREZZATO DAGLI CHEF.

L'aroma è particolare, intensamente profumato, si presta a molteplici utilizzi. La forma allungata del chicco e le caratteristiche organolettiche lo rendono ideale per la preparazione di originali risotti dal rosa sorprendente, con prestazioni in cottura uguali alle varietà più pregiate quali Carnaroli e Arborio, ma in tempi più rapidi (12/14 minuti).



CONFEZIONE
1Kg



CONFEZIONE
5Kg

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMATO	CODICE EAN	QUANTITÀ PER CARTONE	PALLETTIZZAZIONE SU BANCALE 800x1200
3RIVEORIGSF06	ORIGINI RISO VIGNOLA NERO ASSOLUTO 500G CX6	500g ASTUCCIO CON PRODOTTO SFUSO	8002130210092	6	26 Cartoni / strato 8 Strati 208 Cartoni / pallet
3RSVEORIGSF06	ORIGINI RISO VIGNOLA VIOLA INTENSO 500G CX6		8002130210115		
3RBVEORIGSF06	ORIGINI RISO VIGNOLA ROSA PURO 500G CX6		8002130210108		
1BB08ORIGSF06	ORIGINI RISO VIGNOLA BIANCO ESSENZIALE 500G CX6		8002130210085		
3RI22ORIGFQC6G	ORIGINI RISO VIGNOLA NERO ASSOLUTO 1KG CX6	1Kg CELLOPHANE ATMOSFERA PROTETTIVA	8002130210047	6	17 Cartoni / strato 7 Strati 119 Cartoni / pallet
3RSVEORIGFQC6G	ORIGINI RISO VIGNOLA VIOLA INTENSO 1KG CX6		8002130210030		
3RBVEORIGFQC6G	ORIGINI RISO VIGNOLA ROSA PURO 1KG CX6		8002130210023		
1BB08ORIGFQC6G	ORIGINI RISO VIGNOLA BIANCO ESSENZIALE 1KG CX6		8002130210139		
3RIVEORIGSVEC02	ORIGINI RISO VIGNOLA NERO ASSOLUTO 5KG CX2	5Kg CELLOPHANE SOTTOVUOTO	8002130210177	2	10 Cartoni / strato 8 Strati 80 Cartoni / pallet
3RSVEORIGSVEC02	ORIGINI RISO VIGNOLA VIOLA INTENSO 5KG CX2		8002130210160		
3RBVEORIGSVEC02	ORIGINI RISO VIGNOLA ROSA PURO 5KG CX2		8002130210153		
1BB08ORIGS08C02	ORIGINI RISO VIGNOLA BIANCO ESSENZIALE 5KG CX2		8002130210146		



Origini
CAPOLAVORI DI NATURA



www.risovignola.it