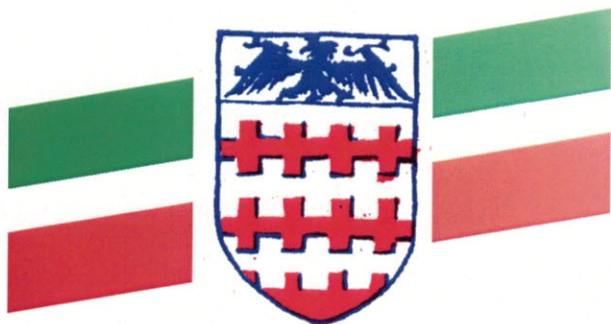


# AZIENDA AGRICOLA Domenico e Giuseppe

## CARNEVALE GIAMPAOLO

C.na Buscaiolo - Cozzo (Pv)  
Tel. (0384) 74.062  
[www.risocarnevale.it](http://www.risocarnevale.it)



*Riso  
di qualità*

PRODUZIONE PROPRIA

### PERCHE'

- Perché è riso coltivato nei nostri terreni al centro della Lomellina, zona culturale e storica della risicoltura italiana.
- Perché è riso che si presenta omogeneo, con chicchi di forme e dimensione uguali.
- Perché è riso fresco, consegnato subito dopo la lavorazione.
- Perché è riso più gustoso e con migliore tenuta di cottura grazie ad una lavorazione meno accentuata che mantiene nel chicco gli strati esterni più ricchi di sostanze nutritive.

### LE NOSTRE VARIETA' DI RISO

Il **Carnaroli** è considerato il migliore fra i risi italiani. Eccellente per la tenuta di cottura in ogni ricetta, ideale per risotti di pregio ma anche per insalate e timballi. Riesce infatti ad armonizzare ed esaltare i sapori più diversi, permettendo di ottenere piatti ricchi di gusto.



Il **Baldo** è poco conosciuto al consumo, ma già ritenuto fra i migliori risi italiani. Si adatta bene ad ogni tipo di cottura, è ottimo per risotti, minestre, insalate e timballi.

Il **Selenio** ha un chicco tondo di piccole dimensioni, ideale per minestre, riso in bianco e dolci, valido anche per il sushi.

Il **Risrus** è la nostra varietà colorata di rosso dalla natura. Il chicco integrale è adatto per insalate di riso e accompagnamenti con fantasia.