



## RISO SUPERFINO CARNAROLI INTEGRALE

### DENOMINAZIONE DI VENDITA

Riso superfino carnaroli integrale

### AZIENDA AGRICOLA SALVARAJA

L'Azienda Agricola Salvaraja fa parte del Distretto rurale Riso e Rane e produce riso Volano da semente, ovvero riso che, acquistato dalle ditte sementiere, viene immesso sul mercato per essere riseminato nell'annata agraria successiva, e riso Carnaroli da pila DNA certificato. L'Azienda Agricola Salvaraja ha ricevuto il riconoscimento dall'Ente Nazionale Risi che le ha conferito il "Diploma di benemerita" nell'ambito del Concorso Nazionale fra i Moltiplicatori di Sementi di Riso.

### TECNICHE DI COLTIVAZIONE

Il riso Carnaroli viene coltivato in asciutta, in campi irrigati con acque di risorgiva e circondati dal bosco, lontani chilometri da fonti di inquinamento quali traffico stradale o zone industriali.

La coltivazione rispetta scrupolosamente il disciplinare previsto dal Marchio "Parco Ticino – Produzione controllata" che prevede tecniche di agricoltura integrata a garanzia del consumatore e dell'ambiente. I campi sono concimati con letame di bovini alimentati esclusivamente con i foraggi dei prati aziendali. Gli apporti di diserbanti e antiparassitari rispettano i protocolli dell'agricoltura integrata a basso impatto ambientale.



### PROCESSO PRODUTTIVO

Il risone, raccolto, essiccato e trasportato nella riseria ancora rivestito dalla lolla, viene lavorato in maniera tradizionale, esclusivamente con l'uso di pilatrici a pietra e trasformato in riso integrale, semintegrale o bianco. Successivamente viene mondato a mano e confezionato. Questo processo consente di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del riso e garantisce la genuinità del prodotto.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

- **Aspetto riso integrale:** chicchi grossi e allungati, di colore giallo paglierino verdastro
- **Consistenza:** soda
- **Sapore:** caratteristico della varietà, assenza di sapori estranei
- **Odore:** caratteristico della varietà, assenza di odori estranei

### CARATTERISTICHE DEL SEME

- **Lunghezza:** molto lunga
- **Forma:** semi affusolata
- **Grossezza:** grossa
- **Perla:** centro laterale
- **Striscia:** assente
- **Dente:** pronunciato
- **Testa:** oblunga
- **Sezione:** tondeggianti

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro ricercato	Limite
Filth test	< 50 frammenti /50 g
Paralimpurezze grossolane	Assenti
Materiali estranei non commestibili	Assenti
Residui di fungicidi e fitofarmaci	Limiti di Legge
Piombo e Cadmio	Limiti di Legge
Aflatoossine totali	< 3 ng/g
OGM	Assenti
Allergeni	Assenti

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro ricercato	Limite
Microorganismi Mesofili Aerobi a 30°C	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Lieviti	≤ 5x10 <sup>2</sup> UFC/g
Muffe	≤ 2x10 <sup>2</sup> UFC/g
Bacillus Cereus presunto a 30°C	≤ 10 <sup>2</sup> UFC/g

### SHELF LIFE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

12 mesi, in confezione integra.  
Conservare al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto massimo a T° 17°C.

### MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Tempo di cottura 40 minuti (valori indicativi che possono variare notevolmente a seconda delle preferenze).

### PESO DELLA CONFEZIONE

500 g, 1 Kg, 2 Kg, 5 Kg

### CONFEZIONAMENTO

Imballo primario: sacchetto in carta con finestra in materiale plastico per alimenti; confezione chiusa con filo di cotone.

### LUOGO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO

Azienda Agricola Salvaraja di Rossella Cominotti  
Cascina Salvaraja – 20087 Robecco sul Naviglio (MI)  
Mobile 347 5200270  
e-mail [info@salvaraja.it](mailto:info@salvaraja.it)  
[www.salvaraja.it](http://www.salvaraja.it)