



RISO SUPERFINO CARNAROLI

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Riso Carnaroli

AZIENDA AGRICOLA SALVARAJA

L'Azienda Agricola Salvaraja fa parte del Distretto rurale Riso e Rane e produce riso Carnaroli 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:** chicchi grossi e allungati, di colore bianco-rosato
- **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
- **Groschezza:** grossa
- **Perla:** centro laterale
- **Striscia:** assente
- **Dente:** pronunciato
- **Testa:** oblunga
- **Sezione:** tondeggiante

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro ricercato	Limite
Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C	≤ 10 ⁵ UFC/g
Lieviti	≤ 5x10 ² UFC/g
Muffe	≤ 2x10 ² UFC/g
Bacillus Cereus presunto a 30°C	≤ 10 ² 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 20 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
www.salvaraja.it