



SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

Reis Vialone Nano

RISO VIALONE NANO

Seit 1353 bewirtschaften die Grafen Serego Alighieri, die Nachfahren des Dichters Dante, ihre Besitzungen im Valpolicella mit Liebe und Professionalität und widmen sich den Reben und anderen traditionellen Kulturpflanzen der Region, um den Tisch mit hochwertigen Lebensmittelspezialitäten noch reicher zu decken.

Von den alten Reisfeldern im traditionellen Anbaugebiet in der Ebene im Süden Veronas, an der Grenze zur Provinz Mantua, stammt diese hochwertige Sorte, die sich besonders gut für die Zubereitung von Risotto eignet.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Kleine und ovale Körner, undurchsichtige weiße Farbe.

Geschmack: Volles Aroma, delikater Nachgeschmack, dabei sauber.

VERWENDUNGSEMPFEHLUNG

Vielseitig verwendbar, geeignet für fast jede Zubereitungsweise, von Vorspeisen bis zu Desserts. Durch die reichhaltige Abgabe von Stärke während des Kochens und die gute Aufnahme von Saucen ist er besonders gut geeignet für die Zubereitung von Risotto.

LAGERUNG

24 Monate.



Seit 1353 bewirtschaften die Grafen Serego Alighieri, die Nachfahren des Dichters Dante, ihre Besitzungen im Valpolicella mit Liebe und Professionalität und widmen sich den Reben und anderen traditionellen Kulturpflanzen der Region, um den Tisch mit hochwertigen Lebensmittelspezialitäten noch reicher zu decken.

