

RISO CARNAROLI CLASSICO



RISO VIALONE NANO CLASSICO



RISO AROMATICO GANGE



RISO INTEGRALE ELETTRA



Il riso **Carnaroli Classico** è il più utilizzato in Italia e viene considerato il "Re dei risi". Le sue principali caratteristiche sono l'eccellente tenuta di cottura e l'elevata percentuale di amiloso.



Ideale per la preparazione di cremosi risotti di mare e di terra, insalate di riso, arancini, sartù, suppli e timballi.

Il riso **Vialone Nano Classico** è una varietà storica della risicoltura italiana, molto pregiata e versatile in cucina. Si presenta con un chicco non particolarmente grande, tondo e perlato.



Ideale per la preparazione di gustosi risotti di mare e di terra, insalate di riso, arancini, suppli, timballi e dessert.

Il riso **Aromatico Gange** è apprezzato per il suo particolare aroma di pane appena sfornato che si esalta durante la cottura. I chicchi restano ben distaccati tra loro e mantengono un'ottima consistenza.



Ideale per la preparazione di piatti unici a base di carne e pesce, insalate di riso e per piatti d'ispirazione orientale.

Il riso **Integrale Elettra** è molto apprezzato per il suo contenuto di fibre. Si presenta con un chicco color miele, dal sapore delicato e con la fragranza tipica dei risi aromatici. Consigliato per un'alimentazione bilanciata.



Ideale per la preparazione di zuppe, minestre, insalate di riso. Per ridurre i tempi di cottura cuocere in pentola a pressione.



RISO NERO GIOIELLO PARBOILED



Il riso **Nero Gioiello Parboiled** deve la sua colorazione alla presenza di antociani, preziosi antiossidanti. Si distingue per la sua intensa fragranza e per il suo sapore unico. Cuoce in soli 14 / 18 minuti.



Ideale per la preparazione di piatti a base di carne, pesce, verdure e formaggi. Indicato per la cottura pilaf e a vapore.

DAL CAMPO ALLA TAVOLA

Con passione ci prendiamo
cura di ogni chicco



RISO PASSIU

L'Azienda Agricola Passiu nasce a Oristano nel 1975 e da sempre lavora con l'obiettivo di produrre riso di altissima qualità.

Grazie all'esperienza maturata sul campo, al clima della Sardegna e a un'accurata selezione dei terreni migliori è riuscita ad ottenere eccellenti produzioni che nel corso degli anni le hanno permesso di vincere numerosi premi nel concorso nazionale riservato ai produttori di sementi.

Specificità e ricerca della qualità hanno da sempre contraddistinto il lavoro dell'azienda che dal 2015 ha iniziato a commercializzare il riso col proprio brand.

L'obiettivo dell'Azienda Passiu è quello di soddisfare le esigenze della cucina familiare e di quella gourmet con un riso che faccia la differenza in ogni occasione.



☎ 393 9093965
✉ info@risopassiu.it



RISO PASSIU S.S.A.
VIA DUOMO, 17 - 09170 ORISTANO
P.I. / C.F. 01207470954



RISO PASSIU



Sorriso di Sardegna



www.risopassiu.it