Risotto allo Zafferano 300g - Casale Paradiso

Art.-Nr: 09310

Beschreibung:
Die Risottomischung in einer tiefen Pfanne mit ca. 3-5EL. Olivenöl glasig dünsten. Nach belieben mit Weißwein ablöschen. Ca. 1 Liter Gemüsebrühe unter häufigem Rühren zugeben, so dass der Reis mit Flüssigkeit bedeckt ist. 16-18 Minuten köcheln lassen, mit Parmesan, Meersalz und Pfeffer verfeinern. Ein Traumprodukt!

Hersteller:
Die Casale Paradiso wurde 1994 von Nicola Mammarella gegründet. Der Familienbetrieb hat seinen Sitz in Italien, in der Region Abruzzen. Das Unternehmen hat sich "Mamas italienische alte Familienrezepte" auf die Fahne geschrieben. Man kann diese italienischen Köstlichkeiten schnell und einfach zubereiten!

Anbau:
Das Anbaugebiet für die Reissorte Carnaroli ist die italienische Weinregion Piemont, insbesondere um die Städte Vercelli und Biella. Sie gilt als beste Sorte für cremige Risotti und wurde 1945 aus den Sorten Vialone und Lencino gekreuzt.

Rebsorte -	**Region** Valdeorras	**Alkoholgehalt** -	**Trinktemperatur** -
Weingeschmack -	**Qualitätsstufe** Landwein Oberrhein	**Restsüße** -	**Ausbau** -
Weinstilistiken -	**Bodenart** -	**Trinkfenster** -	**Flaschengröße** -
Verschlussart -	**Bewirtschaftung** -	**Zusatzstoffe** -	**Karaffieren** -

Passt zu