

# Weinzentrale

EBERLE

## Risotto al Tartufo 300g - Casale Paradiso

Art.-Nr: 09638



### Beschreibung:

Die Risottomischung in einer tiefen Pfanne mit ca. 3-5 EL. Olivenöl glasigdünsten. Nach belieben mit Weißwein ablöschen. Ca. 1 Liter Gemüsebrüheunter häufigem Rühren zugeben, so dass der Reis mit Flüssigkeit bedeckt ist. 16-18 Minuten köchelnlassen, mit Parmesan verfeinern.

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

Passt zu



Helles Fleisch



Rotes Fleisch