# SELEZIONE SCATOLE PETALO NERO





## RISO INTEGRALE PETALO NERO



#### RISO INTEGRALE PETALO NERO

Molto nutriente e aromatico, ricco di fibra e sali minerali, ideale per la preparazione di insalate e risotti oppure come accompagnamento di verdure, pesce e crostacei.

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	100 g	60 g
Energia	1476,5 kJ 348,6 kcal	
Grassi di cui saturi	2,8 g 0,0 g	1,6 g 0,0 g
Carboidrati di cui zuccheri	72,3 g 0,0 g	43,4 g 0,0 g
Fibre	3,1 g	1,8 g
Proteine	7,0 g	4,2 g
Sale	0,0 g	0,0 g

### L'ORIGINALE RISO NERO AROMATICO ITALIANO

Riso integrale dal chicco medio, dal naturale colore nero.



Versare acqua e riso in una pentola, aggiungendo poco sale, coprire e portare a ebollizione.

Cuocere coperto per circa 35 minuti in pentola normale, 20 minuti in pentola a pressione.

1000<sup>9</sup> | 2,2<sup>10</sup> | 34<sup>0</sup> | ₹ | ⊕ 35 MINUTI

