

Aceto di Riso e Aceto di riso nero integrale Piemontese

Rice vinegar and Brown rice vinegar

Varvello, da sempre attento alle contaminazioni in campo culinario, ha creato per voi due aceti di riso, ottenuti secondo le millenarie ricette del mondo orientale (da cui questo Aceto deriva) ma utilizzando prodotti d'eccellenza del territorio italiano. Nascono così l'aceto di riso, ottenuto da riso 100% italiano e l'aceto di riso nero integrale, un blend di risi neri integrali piemontesi (vercellesi) selezionati per colore, profumi e caratteristiche organolettiche ideali, che gli conferiscono il particolare colore scuro. La tradizione fa risalire le origini del riso nero alla Cina, dove nei secoli passati rappresentava un riso raro e pregiato che i contadini coltivavano solo per l'imperatore. Era un cibo nobile ed esclusivo rispetto al comune riso dai chicchi di colore chiaro. Per questo motivo talvolta il riso nero viene chiamato riso dell'imperatore.

Quasi totalmente privo di calorie, l'aceto di riso vanta proprietà molto interessanti che lo rendono un ottimo sostituto sia del classico aceto di vino che del sale, e contendo vitamine del gruppo B e diversi sali minerali, è anche un potente energizzante in grado di supportare l'organismo nei periodi di eccessiva stanchezza.

Provalo nella preparazione del classico sushi, ma anche nelle marinature per un tocco orientale tutto da scoprire.

Varvello, who has always been attentive to contamination in the culinary field, has created two rice vinegars for you, obtained according to the millenary recipes of the oriental world (from which this vinegar derives) but using excellent products from the Italian territory. This is how rice vinegars are born, obtained from 100% Italian rice and whole black rice vinegar, a blend of Piedmontese whole black rice (Vercelli) selected for color, perfumes and ideal organoleptic characteristics, which give it the particular dark color. Tradition traces the origins of black rice to China, where in past centuries it represented a rare and precious rice that farmers cultivated only for the emperor. It was a noble and exclusive food compared to the common rice with light colored grains. For this reason, black rice is sometimes called the emperor's rice.

Almost totally free of calories, rice vinegar boasts very interesting properties that make it an excellent substitute for both the classic wine vinegar and salt, and containing B vitamins and various mineral salts, it is also a powerful energizer capable of supporting the body in periods of excessive fatigue.

Try it in the preparation of classic sushi, but also in marinades for an oriental touch to be discovered.

Ideale per:

Per condire insalate, verdure, preparare piatti tipici orientali e per la preparazione del classico sushi.

Ideal for:

For salads, vegetables, prepare typical oriental dishes and for the preparation of classic sushi.

Formato /Bottle size :
500ml (16.9 Fl.Oz.)

