

GRANDI RISO, CON IL RISO INTEGRALE FELIX PORTA LA NATURA NEL PIATTO



Category: [Food](#)

Infatti, l'azienda risicola **Grandi Riso Spa**, con sede a **Pontelargorino** (Fe), di recente ha immesso sul mercato il **riso integrale Felix**, una varietà che vanta proprietà nutrizionali ed organolettiche di eccellenza, che consente di produrre una qualità di riso integrale di alta gamma.

Felix è un esclusivo riso integrale dalle caratteristiche uniche. La sua grande gemma custodisce un alto contenuto di elementi nutritivi e protegge il sapore di ogni chicco. In cucina è adatto a tutte le preparazioni: dalle ricette più creative.

Raro e prezioso, il riso Felix è una fonte naturale di benessere, gusto e felicità.

Perchè l'originario riso integrale dalle caratteristiche nutrizionali e gusto unici, è ricco di fibre, di fosforo e di



magnesio, fonte di potassio, vitamina B6 e vitamina E.

Il riso Felix integrale, che ha un tempo di cottura di 40 minuti (20 minuti usando una pentola a pressione), è adatto a tutte le ricette.

Un impegno nell'attività industriale di trasformazione del prodotto attenta alla qualità del prodotto attraverso l'utilizzo di innovative tecnologie, ha consentito a Grandi Riso, guidata con competenza ed



entusiasmo dal suo presidente, Alessandro Grandi, di attestarsi tra i primi brand nazionali e tra i pochi ad adottare un sistema produttivo di filiera corta che consente di gestire il prodotto conferito dagli agricoltori, dallo stoccaggio alla lavorazione, fino al confezionamento.

Una pratica che è stata premiata con l'invito di fare parte delle 40 aziende che sono presenti dal 15 novembre 2017 all'interno della **Fabbrica Italiana Contadina** (FICO) di Bologna, il più grande parco agroalimentare del mondo, in cui Grandi Riso invita i visitatori scoprire il riso del Delta del Po, in cui la terra si unisce al mare, in un

ambiente unico ed incontaminato, che nutre i grandi chicchi di riso, conferendogli tutto il sapore della terra, un gusto unico.

Una visita che consente di vivere un'esperienza memorabile, utilizzare le tradizionali attrezzature aziendali e toccare con mano le diverse varietà di riso, sentire la loro forma, il loro profumo, la loro ricchezza. Un appuntamento da non perdere. Tutti i giorni: 15.00 – 16.00 (sabato e domenica anche 11.00 – 12.00).

www.grandiriso.it

(Piergiorgio Felletti)