



IDEARISO®

KATALOG



WER WIR SIND

Er war immer schon ein Grundnahrungsmittel des Menschen: Reis hat einen außergewöhnlich hohen Nährwert, spielt in allen Küchen der Welt eine wichtige Rolle und bei seiner Verarbeitung sind der Fantasie schier keine Grenzen gesetzt.

Ideariso Società Agricola ist ein Unternehmen, das sich dem Reisanbau verschrieben hat, und in der Nähe der italienischen Stadt Vercelli im Herzen der piemontesischen Reiskammer ansässig ist. Ideariso wurde 2015 gegründet und wird heute von Massimo und Maurizio Tabacchi geführt. Beide sind Agronomen und als Geschäftsführer von landwirtschaftlichen Betrieben tätig. Ihnen liegt insbesondere am Herzen, ein einzigartiges Produkt mit sehr hohem Qualitätsanspruch herzustellen. Dafür stehen sie mit ihrem Engagement und Know-how. Ideariso bewirtschaftet Reisfelder in der



Gegend um Vercelli und Briona, einer Gemeinde in der Provinz von Novara. Der Verarbeitungsbetrieb, in dem der Reis gelagert und abgefüllt wird, befindet sich in Vercelli. Unternehmensziel ist es, zugleich den Ansprüchen an Premiumqualität und an Nachhaltigkeit gerecht zu werden. Der Kunde kann sich auf die Marke Ideariso als Gütesiegel verlassen. Grundlage sind eine umsichtige Bewirtschaftung der Felder, umweltschonende Verpackungen und eine außergewöhnlich ansprechende und innovative Gestaltung.

WAS WIR PRODUZIEREN

REISSORTEN ENTDECKEN

- Carnaroli Reis
- Arborio Reis
- Gigante Vercelli Reis – *Presidio Slow Food*
- Sant'Andrea Reis

UNSER VOLLKORNREIS

- Penelope Schwarzer Vollkornreis
- Gilda Roter Vollkornreis
- Felix Vollkornreis Mit Grosseem Keimling

RISOTTOS ENTDECKEN

- Risotto-Zubereitung mit Trüffel
- Risotto-Zubereitung mit Safran
- Risotto-Zubereitung mit Steinpilzen
- Risotto-Zubereitung mit Cacio-Käse und Pfeffer
- Risotto-Zubereitung mit Tomate und Rosmarin
- Risotto-Zubereitung mit rotem Radicchio
- Risotto-Zubereitung mit Tintenfisch
- Risotto-Zubereitung mit Bohnen
- Risotto-Zubereitung mit Kürbis und Amaretti
- Risotto-Zubereitung mit Spargel
- Risotto-Zubereitung mit Auberginen
- Risotto-Zubereitung mit Shrimps und Curry
- Risotto-Zubereitung mit Erbsen
- Risotto-Zubereitung mit Stockfisch und Kartoffeln



WIE WIR PRODUZIEREN

ANBAU

Seit über 50 Jahren widmen wir uns mit Leidenschaft unserer Aufgabe: Wir sähen, pflegen und ernten unseren Reis in den Provinzen der Städte Vercelli und Novara. Unsere hervorragenden Ergebnisse im Reisanbau sind auf langjährige Erfahrung, fundiertes landwirtschaftliches Wissen, stete Weiterentwicklung und Streben nach Innovation sowie die Erforschung neuer Sorten zurückzuführen.

Wir sind überzeugt von und setzen auf nachhaltige Landwirtschaft und umsichtigen, stark begrenzten Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln sowie auf Gründüngungsmethoden und Fruchtwechsel gemäß den Vorgaben des regionalen Landwirtschaftsentwicklungs-Programms („Misure Agroambientali Regionali“).

Wir betreiben eine Landwirtschaft, die die Umwelt so wenig wie möglich belasten soll. Die Eigenschaften jedes Feldes, jeder Reissorte und jeder einzelnen Pflanze sollen dabei optimal zur

Geltung kommen. Unsere Kunden haben Anspruch auf ein einwandfreies Produkt, daher kontrollieren wir unseren Reis und Rohreis regelmäßig auf chemische Rückstände. Unser Engagement und Fachwissen sind die Garanten für beste Produktqualität, darauf können sich unsere Kunden verlassen.

VERARBEITUNG

Nach der Ernte wird der Rohreis, auf Italienisch „risone“ genannt, bearbeitet, die äußeren Schichten müssen entfernt werden. Dabei entsteht abhängig vom Grad der Bearbeitung Vollkornreis (brauner Reis), halb geschliffener oder geschliffener (weißer) Reis. Die Bearbeitung geben wir in die erfahrenen Hände eines spezialisierten Familienbetriebs. So bewahren wir die hohe Qualität unserer Reissorten. Die Verarbeitung geschieht behutsam und schonend mit einem Verfahren, das die wesentlichen Produkteigenschaften aufrechterhält. Eine feine Außenschicht, die den Reis beim Kochen zugleich bissfest und sämig (italienisch „mantecatura“) macht, bleibt bestehen.



UNSERE VERPACKUNGEN

Unsere Reissorten zeichnen sich nicht nur aufgrund ihrer außergewöhnlichen Qualität aus, sie bestechen auch durch eine besondere Verpackung.

KARTONDOSE AUS RECYCLINGMATERIAL MIT ALU-INNENVERKLEIDUNG

Unser Packaging sollte funktionell und umweltverträglich sein und die Haltbarkeit des Produktes gewährleisten – bei raffinierter Optik. Dieses Ziel haben wir mit exklusiven und eleganten Kartondosen aus Recyclingmaterial mit Blechverschluss erreicht. Folgende Einheiten sind verfügbar: 1000 gr., 500 gr. und 320 gr. Unser Reis wird in geschützter Atmosphäre unter Einsatz von hochwertigem Stickstoff für die Lebensmittelindustrie abgefüllt, was für lange Haltbarkeit und einzigartige Frische sorgt. Ein Easy-Peel-Deckel wird bei erster Nutzung abgezogen, danach verschließt ein handlicher Mehrweg-Kunststoffdeckel die Dose. Ist der Reis aufgebraucht, geht es ans Upcycling – z. B. als Stifthalter, Behälter für kleinere Gegenstände usw. Seit 2020 gibt es auch unsere Reis-Zubereitungen in der 320-gr-Dose – eine elegante und praktische Lösung für jeden Geschmack.

VAKUUMPACKUNG

Unter Vakuum ist unser Reis einfach und sicher verpackt, sowohl für den Gastrokunden als auch für private Verbraucher, die gerne Reis für Familie oder Freunde – auch in größerer Runde – zubereiten. Es gibt wohl nichts Besseres als ein Reisgericht, und insbesondere ein Risotto, als Grundlage für ein geselliges Beisammensein und den Genuss, eine typisch italienische kulinarische Spezialität zu kosten.



Garantierte
Qualität, ideal
für Risottos



CARNAROLI

REIS PAR EXCELLENCE



Unser Carnaroli ist wie geschaffen für feinste Risottos aus der traditionellen italienischen Küche. Dieser Reis ist vielseitig und immer bissfest, er eignet sich dank seiner hervorragenden Gareigenschaften auch fürs Dampfgaren oder Kochen.



1kg

8057018720354



500g

8057018720026



320g

8057018720590



1kg

8057018722471

CARNAROLI-REIS – MIT QUALITÄTSGARANTIE, VERKOCHT NICHT

Carnaroli heißt die Reissorte par excellence für Risottos mit hohem Qualitätsanspruch. Einzigartiger Geschmack paart sich hier mit sehr guten Kocheigenschaften – Carnaroli-Reis verkocht nicht.

Qualität beginnt auf dem Feld, wo große landwirtschaftliche Erfahrung und die Pflege der Reisfelder es uns ermöglichen, Techniken zu verfeinern und bestmögliche Bedingungen für

das Wachstum und das Heranreifen des Reises zu schaffen. Weiter spielen die Selektion des Reises und eine hohe Produkthomogenität eine große Rolle. Eine eigens für diese Sorte optimierte Bearbeitung schließt den Prozess ab. Die positiven Eigenschaften des Carnaroli in Bezug auf Zubereitung und Geschmack werden noch betont.



VEGAN



GLUTENFREI

ARBORIO

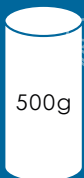
REIS ERSTER KLASSE

Grosses Korn,
ideal für jede Art
von Zubereitung



1kg

8057018722532



500g

8057018722419



320g

8057018722402



1kg

8057018722631

Riso Arborio ist typisch für das Vercellese, die Gegend um die Stadt Vercelli. Seine Körner sind groß und perlweiß. Arborio ist ideal für edle Risottos, denn mit seinem natürlichen Stärkegehalt nimmt er den Geschmack der Zutaten gut auf und intensiviert deren Aromen. Das Ergebnis ist besonders cremig und Arborio-Reis steht allen Reisgerichten gut zu Gesicht, von Risottos und Reissuppen bis zu Reissalaten und sogar Arancini, eine sizilianische Reisspezialität.

ARBORIO-REIS

Seinen Namen hat der Arborio-Reis von der gleichnamigen Gemeinde in der Provinz Vercelli, wo die Sorte selektiert wurde. Gerne wird er aufgrund der Korngröße und der typisch perlweißen Farbe auch König des Reises genannt. Oftmals wird er für erlesene Reisgerichte verwendet, wenn es darauf ankommt,

dass das Risotto extra cremig ist und das Aroma sowie der Geschmack jeder einzelnen Zutat intensiv. Auch außerhalb von Italien feiert er große Erfolge und kommt in Reissalaten, -suppen oder -cremes oder auch in Arancini, einer sizilianischen Reisspezialität, zum Einsatz.



GLUTENFREI



VEGAN

Antike Sorte
aus Vercelli



GIGANTE VERCELLI

HISTORISCHE SORTE



Gigante Vercelli ist ein großkörniger Reis von einzigartiger Qualität. Er eignet sich für die Zubereitung von außergewöhnlichen Risottos und wird insbesondere für sein sämiges Kochergebnis geschätzt.



GIGANTE VERCELLI – ANTIKE SORTE MIT GERINGEN ERTRÄGEN UND HOHER QUALITÄT FÜR EXZELLENTEN RISOTTO

Die Reissorte Gigante Vercelli ist eine antike Sorte, die Ideariso in seiner reinen Form dem Anbau erneut zugeführt hat. Das italienische Ministerium für Landwirtschaft hat Ideariso mit dem Erhalt dieser historischen Sorte betraut.

Geringe Erträge, eine bestimmte organoleptische – also Eigenschaften wie Geschmack, Aussehen, Geruch und Farbe betreffende – Beschaffenheit und die natürliche Widerstandskraft gegen Krankheiten (eine absolute Besonderheit!) sind die Merkmale dieser Reissorte und waren schon in Urzeiten Auswahlkriterien für dieses bekömmliche High-End-Produkt. Und heute stehen sie für einen einzigartigen Risotto-Reis.

Die großen Körner verkleben im Kochvorgang nicht, das Risotto ist einmalig cremig. Für den Gigante Vercelli reserviert Ideariso die für diese Sorte am besten geeigneten Felder, ausschließlich in der Provinz von Vercelli. Pilzschutzmittel benötigt diese Reissorte nicht. Die Bearbeitung geschieht in einer hochwertigen Anlage, in der nur geringe Reismengen pro Tag geschliffen werden und wo ein perfektes Korn im Mittelpunkt steht.

Mit Stolz führt Ideariso die 2018 verliehene Auszeichnung PRESIDIO SLOW FOOD für großes Engagement und Zielstrebigkeit bei der Wiedereinführung dieser antiken Sorte. Slow Food ist eine aus Italien stammende weltweite Bewegung, die sich für ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem einsetzt, welches die biokulturelle Vielfalt und das Tierwohl schützt.



VEGAN



GLUTENFREI



8057018720064



8057018720057



8057018720040



8057018722488

SANT'ANDREA

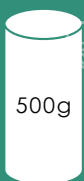
TRADITIONSBEWUSSTER REIS

Vielseitig in
der Küche



1kg

8057018720651



500g

8057018720279



320g

8057018720286

Sant'Andrea-Reis steht traditionell für Vercelli und seine Geschichte ist mit Anbauböden, die sehr schwierig zu bewirtschaften sind, verbunden. Dort erweist er sich als wahres Anpassungstalent. Bei Gerichten mit diesem Reis stehen die verschiedenen Zutaten im Vordergrund. Er eignet sich optimal für originelle Zubereitungen wie Arancini, eine sizilianische Spezialität, und Timbales.

SANT'ANDREA-REIS

Die Reissorte Sant'Andrea lässt sich in der Küche vielseitig einsetzen und ist mit verschiedensten Zutaten und Zubereitungsarten kompatibel.

Auf dem Feld zeigt sie sich ausgesprochen rustikal und widerstandsfähig gegenüber ungünstigen Klima- und Bodenbeschaffenheiten wie man sie beispielsweise im Reisanbaugebiet Baraggia antrifft.



In der italienischen Tradition zählt man Sant'Andrea-Reis mit seinem hohen Aufnahmevermögen für Kochzutaten zu den besten Sorten für Risottos. Er eignet sich auch sehr gut für Salate und Süßspeisen. Seinen Namen hat er vom Namenspatron der Kathedrale in Vercelli, die sich Hauptstadt des Reisanbaus in Europa nennen darf.



GLUTENFREI



VEGAN

Einzigartiger
Geschmack mit
hohem Nährwert



Felix ist ein Vollkornreis, in dem sich außergewöhnlich hoher Nährwert und einzigartige Geschmackseigenschaften vereinen. Er weist einen hohen Gehalt an Ballaststoffen, Phosphor und Magnesium sowie Vitamin E und B6 aus, steht für gesunde Ernährung und wird besonders von Sportlern geschätzt. Eignet sich für gesundes Kochen und ist ideal für Sporttreibende.

VOLLKORNREIS MIT GROSSEM KEIMLING, HOHEM NÄHRWERT UND EINZIGARTIGEM GESCHMACK

Der Vollkornreis Felix zeichnet sich durch einen besonders großen Keimling aus und somit für einen außergewöhnlich hohen Nährwert und einmaligen Geschmack.

Der Keimling, der bei der Sorte Felix sehr groß ausfällt, ist der Teil des Vollkornreises, der die wertvollsten Bestandteile enthält. Aus diesem Grund stehen mehrere hervorragende Eigenschaften für diese Reissorte: ein überdurchschnittlicher Nährstoffwert, Phosphor und Magnesium. Sie

liefert überdies Kalium und Vitamin E sowie B6. Der große Keimling sorgt überdies für organoleptische – also Geschmack, Aussehen, Geruch und Farbe betreffende – Eigenschaften, die Felix zum geschmacksintensivsten Vollkornreis machen.

Zusammen mit einer ausgewogenen Ernährung und regelmäßiger körperlicher Betätigung trägt er dazu bei, dass Wohlbefinden und Fitness aufrechterhalten werden können.

Hier führt Außergewöhnliches zum Namen: Felix steht für reich, erwünscht – der Reis, der Glück macht!



VEGAN



GLUTENFREI



VOLLKORN

FELIX

VOLLKORNREIS MIT GROSSEM KEIMLING



1kg

8057018720415



500g

8057018720408



320g

8057018720071

GILDA

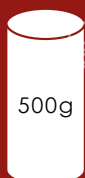
ROTER VOLLKORNREIS

Exklusive Sorte,
mit intensiver
roter Farbe



1kg

8057018720675



500g

8057018720118



320g

8057018720101



1kg

8057018720316



500g

8057018722570

Gilda ist ein roter Vollkornreis, geschmacksintensiv und zugleich zart duftend. Gilda ist reich an Ballaststoffen, Phosphor und Magnesium und eignet sich für die vegane Ernährung und alle Zubereitungsarten, von einfach bis raffiniert und innovativ.



INTENSIV IM GESCHMACK UND ZART IM DUFT, FÜR EINFACHE UND ERLESENE GERICHTE

Der Vollkornreis Gilda hat eine natürliche intensiv rote Farbe und ist das Ergebnis einer akkuraten Selektion und Produktion durch Ideariso. Ihr hoher Nährwert wird abgerundet von Geschmack, zartem Duft und Farbtintensität.

Nährwertangaben: hoher Ballaststoffanteil, liefert Phosphor und Magnesium.

Gilda ist eine exklusive rote Reissorte, die zur Gänze in Italien entwickelt wurde und von Ideariso in den Provinzen von Vercelli und Novara angebaut wird. Die Selektion von Ideariso in der Produktion ist akkurat und hat einen sehr hohen Qualitätsanspruch. Auf

Qualität wird immer auch bereits im Feld gesetzt, dazu kommt der große Einsatz unserer Landwirte und eine sehr sorgfältige Selektion, Lagerung und Verarbeitung, die Ideariso wie für alle seine Produkten für diese Sorte eigens entwickelt hat.

Die einige Monate dauernde Lagerung vor der Verarbeitung ist eines der Elemente, die zu den einzigartigen Eigenschaften dieses Vollkornreises beitragen.



VOLLKORN GLUTENFREI VEGAN

Aromatisch
und erlesen



PENELOPE

SCHWARZER VOLLKORNREIS

Penelope ist ein schwarzer Vollkornreis speziell für Gourmet-Zubereitungen, mit hohem Ballaststoffgehalt, Phosphor und Magnesium sowie Anthozyanen, die als Antioxidantien gesundheitsfördernd wirken.

SCHWARZER VOLLKORNREIS, GESCHMACKSINTENSIV UND AROMATISCH

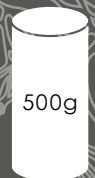
Der schwarze Vollkornreis Penelope ist das Ergebnis eines sorgfältigen Selektionsprozesses in der Produktion mit sehr hohen Qualitätskriterien, eigens entwickelten Verarbeitungsweisen und sorgfältiger Lagerung zum Schutz für die hervorragenden Produkteigenschaften.

Penelope zeichnet sich auch durch sog. Anthozyane aus. Diese Inhaltsstoffe haben eine antioxidierende

Wirkung und sind gesundheitsfördernd. Enthalten sind überdies ein hoher Bestandteil an Ballaststoffen sowie Phosphor und Magnesium. Neben den Nährwerten machen ein erlesener Geschmack und ein zarter Duft den Reis Penelope zu einem wertvollen Küchenhelfer, für einfache und schmackhafte Teller ebenso wie Gerichte aus der Gourmetküche.



8057018720668



8057018720149



8057018720453



8057018722587



8057018720613



VEGAN



GLUTENFREI



VOLLKORN

RISOTTO-ZUBEREITUNG

MIT DER REISSORTE GIGANTE VERCELLI

AUSGEZEICHNET ALS „PRESIDIO SLOW FOOD“

320g

CACIO-KÄSE
UND PFEFFER
8057018722082

STEINPILZE
8057018721856

TINTENFISCH-TINTE
8057018721894

PANISSA
8057018721870

TOMATEN UND
ROSMARIN
8057018722099

ROTER RADICCHIO
-SALAT
8057018721900

TRÜFFEL
8057018721863

SAFRAN
8057018721887

KÜRBIS UND
AMARETTI
8057018722075

Aus unserer Reissorte Gigante Vercelli mit dem Gütesiegel „Presidio Slow Food“ und hochqualitativen Produkten haben wir eine Produktlinie mit Risotto-Zubereitungen gemacht. Ebenso wie die Reissorten von Ideariso stecken unsere kochfertigen Risotto-Zubereitungen in einer edlen Kartondose mit Innenbeschichtung aus Aluminium. Für einzigartige Frische und Qualität wird in modifizierter Atmosphäre abgepackt. Was unsere Risotto-Zubereitungen zu etwas ganz Besonderem macht sind aber vor allem die Garzeiten: In 12 bis 14 Minuten sind drei/vier Portionen unserer Risottos fertig, extra sämig und von bester Qualität.



CACIO-KÄSE UND PFEFFER

Risotto-Zubereitung mit Gigante-Vercelli-Reis, Cacio-Käse und Pfeffer.



GLUTENFREI



3/4 PORT.

STEINPILZE

Risotto-Zubereitung mit Gigante-Vercelli-Reis und Steinpilzen.



GLUTENFREI



VEGAN



3/4 PORT.

TINTENFISCH-TINTE

Risotto-Zubereitung mit Gigante-Vercelli-Reis „al nero di seppia“ – mit Tintenfisch.



GLUTENFREI



3/4 PORT.



Presidi sind Slow-Food-Projekte, in deren Rahmen kleine erhaltenswerte Qualitätshersteller gestärkt werden, die traditionelle Arbeitsweisen anwenden.

www.fondazione Slow Food.it



PANISSA

Risotto-Zubereitung mit Gigante-Vercelli-Reis „alla panissa“, mit Bohnen.



3/4 PORT.

TOMATEN UND ROSMARIN

Risotto-Zubereitung mit Gigante-Vercelli-Reis, Tomate und Rosmarin.



GLUTENFREI



VEGAN



3/4 PORT.

ROTER RADICCHIO-SALAT

Risotto-Zubereitung mit Gigante-Vercelli-Reis und rotem Radicchio.



GLUTENFREI



VEGAN



3/4 PORT.



TRÜFFEL

Risotto-Zubereitung mit Gigante-Vercelli-Reis und Trüffel.



GLUTENFREI



VEGAN



3/4 PORT.

SAFRAN

Risotto-Zubereitung mit Gigante-Vercelli-Reis und Safran.



GLUTENFREI



VEGAN



3/4 PORT.

KÜRBIS UND AMARETTI

Risotto-Zubereitung mit Gigante-Vercelli-Reis, Kürbis und Amaretti.



3/4 PORT.

RISOTTO-ZUBEREITUNGEN MIT CARNAROLI-REIS

250g

SPARGEL
8057018722716

STOCKFISCH UND
KARTOFFELN
8057018722921

CACIO-KÄSE
UND PFEFFER
8057018722747

STEINPILZE
8057018722679

SHRIMPS
UND CURRY
8057018722723

AUBERGINEN
8057018722709

ERBSEN
8057018722938

TOMATEN UND
ROSMARIN
8057018722730

TRÜFFEL
8057018722686

SAFRAN
8057018722693



SPARGEL

Risotto-Zubereitung
mit Carnaroli-Reis
und Spargel.



GLUTENFREI

VEGAN

3/4 PORT.



STOCKFISCH UND KARTOFFELN

Risotto-Zubereitung mit
Carnaroli-Reis, Stockfisch
und Kartoffeln.



GLUTENFREI

3/4 PORT.



CACIO-KÄSE UND PFEFFER

Risotto-Zubereitung mit
Carnaroli-Reis, Cacio-Käse
und Pfeffer.



GLUTENFREI

3/4 PORT.



STEINPILZE

Risotto-Zubereitung
mit Carnaroli-Reis und
Steinpilzen.



GLUTENFREI

VEGAN

3/4 PORT.



SHRIMPS UND CURRY

Risotto-Zubereitung mit
Carnaroli-Reis, Shrimps
und Curry.



GLUTENFREI

3/4 PORT.



AUBERGINEN

Risotto-Zubereitung
mit Carnaroli-Reis und
Auberginen.



GLUTENFREI

VEGAN

3/4 PORT.

Unsere Risotto-Zubereitungen entsprechen höchsten Qualitätsstandards und enthalten unseren Carnaroli-Reis. Die Garzeit beträgt 15 Minuten, die Menge ergibt drei Portionen cremigen und schmackhaften Risottos.



ERBSEN

Risotto-Zubereitung mit Carnaroli-Reis und Erbsen.



GLUTENFREI



VEGAN



3/4 PORT.

TOMATEN UND ROSMARIN

Risotto-Zubereitung mit Carnaroli-Reis, Tomate und Rosmarin.



GLUTENFREI



VEGAN



3/4 PORT.



TRÜFFEL

Risotto-Zubereitung mit Carnaroli-Reis und Trüffel.



GLUTENFREI



VEGAN



3/4 PORT.

SAFRAN

Risotto-Zubereitung mit Carnaroli-Reis und Safran.



GLUTENFREI



VEGAN

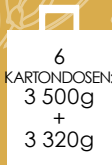


3/4 PORT.

GESCHENKIDEEN



RISOTTO-ZUBEREITUNG
8057018722044



PACKUNGSMIX
8057018721993



RISOTTO-REISSORTEN
8057018722006

VOLLKORN-REISSORTEN
8057018722020



RISOTTO-REISSORTEN
8057018722013

VOLLKORN-REISSORTEN
8057018722037

RISOTTO-ZUBEREITUNG
8057018722051



PACKUNGSMIX
8057018722983



PACKUNGSMIX
8057018722990

Die besten Ideariso-Produkte in einer Packung. Karton mit Siebdruck-Beschriftung, eigens für Kartondosen von Ideariso entwickelt: ideal als Geschenk, zu Weihnachten oder anderen Anlässen, und für Firmenveranstaltungen. Oder auch für alle, die unser gesamtes Produktsortiment probieren möchten.

Die Geschenkpackungen gibt es in drei Formaten. Sie beinhalten sowohl unsere sechs Reissorten als auch die neun unterschiedlichen Risotto-Zubereitungen.





IDEARISO®
soc. agr. Srl

UNTERNEHMENSSTZ: Piazza Martiri della Libertà 1, Vercelli 13100, Italien

BETRIEBSSTÄTTE: Via Giovanni Cavanna 18/20, Vercelli 13100, Italien

M. sede@ideariso.com **T.** +39 0161294762

W. www.ideariso.com

f @ideariso **ig** @idea.riso