

Le secret d'un risotto réussi

L'ingrédient de base du risotto, le riz, est aussi celui qu'il faut choisir avec le plus de soin. Goût, texture, taille et forme jouent un rôle des plus importants dans cette recette traditionnelle italienne. Bienmanger.com a concocté une sélection unique de riz italiens idéaux pour la réalisation d'un risotto parfait.



Riz Arborio

Un grain dense et riche

10,60€



Riz Carnaroli

Long et bombé

13,45€



Riz Vialone Nano

En sachet de 1kg

10,55€



Riz Carnaroli 7 ans

Affiné pendant 7 ans

22,20€

Ces riz ont été sélectionnés par le comité de dégustation BienManger.com pour leur qualités nutritives et leur tenue à la cuisson.

Ils sont issus du travail de qualité d'entreprises piémontaises respectueuses des traditions autour de cet ingrédient-clé de la cuisine familiale italienne.

Pour compléter la recette ...



Du safran
en provenance
d'Iran



Du parmesan
affiné
24 mois



Un bouillon
légumes, volailles,
poissons...



Découvrir la sélection de riz à risotto sur BienManger.com

Contact presse : Clémence Haddad - clemence.haddad@bienmanger.com - 04 66 32 13 25