



**ROBERTO S.r.l**

Via Spessa, 86  
36051 CREAZZO (VI)  
Telefono e Fax 0444-370743  
Partita IVA e CF. 02967250248  
PEC: [robertosrl@pec.it](mailto:robertosrl@pec.it)  
Cod. SDI EH1R83N  
e-mail: [info@robertosrl.it](mailto:info@robertosrl.it)  
[www.robertosrl.it](http://www.robertosrl.it)

## **FARINA DI RISO INTEGRALE BIOLOGICA**

### *Informazioni generali*

Solitamente la farina integrale di riso deriva dalla macinazione delle rotture del chicco precedentemente perlato, mentre per il nostro prodotto utilizziamo il chicco intero.

Il Riso è un alimento base della nostra cucina, il suo chicco conserva il germe intero e la crusca, cioè la parte più esterna, che insieme costituiscono le parti nutritive.

Il Riso viene macinato poco per volta proprio per mantenerlo integro.

La sua conservazione in un luogo fresco ed asciutto è importante per mantenere il prodotto sano ed inalterato.

Caratteristiche della farina integrale di riso:

*Valori nutrizionali medi per 100 g: Energia 1548 kj / 370 kcal, Grassi 2,92g, Carboidrati 77,24 g, di cui zuccheri 0,85 g, Fibre 4,60 g, Proteine 7,94 g, Sale 0,0g.*

Roberto De Carli