



Specialità del sottobosco

Portiamo in tavola le eccellenze del bosco

I nostri risotti sono frutto di un'attenta selezione delle materie prime e del miglior riso italiano Carnaroli, per garantire al consumatore un'eccellente combinazione di gusto e qualità. Il processo di disidratazione naturale che abbiamo scelto permette di mantenere inalterate le proprietà nutrizionali di funghi e tartufi.

Only the excellence of the forest

Our gourmet rice are the result of a careful selection of raw materials and the best Italian Carnaroli rice, to guarantee the consumer an excellent combination of taste and quality. The natural dehydration process we have chosen allows us to maintain the nutritional properties of mushrooms and truffles.

Nur die Vortrefflichkeit des Waldes

Unser Gourmetreis ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe und des besten italienischen Carnaroli-Reises, um dem Verbraucher eine ausgezeichnete Kombination aus Geschmack und Qualität zu garantieren. Das von uns gewählte natürliche Dehydratisierungsverfahren ermöglicht es uns, die ernährungsphysiologischen Eigenschaften von Pilzen und Trüffeln zu erhalten.



Risotti Gourmet con funghi e tartufi



Gourmet rice
with mushrooms and truffles

Gourmetreis
mit Pilzen und Trüffel

Peso confezione - Package weight - Gewicht der Verpackung	300 g
Dimensioni confezione - Package size - Packungsgröße	15 x 24 x 1 cm
Confezioni per espositore - Packs per display unit - Verpackung für Anzeigeeinheit	12
Dimensioni espositore - Display unit size - Größe der Anzeigeeinheit	17 x 25 x 40 cm
Espositori per pallet - Displays for pallet - Anzeigen für Palette (5 strati x 14 espositori - 5 layers x 14 displays - 5 Schichten x 14 Anzeigen)	70



EDFOOD srl - Via Ippolito Nievo, 4
40069 Riale di Zola Predosa (BO)
Tel +39 051 759582
Fax +39 051 755690
Amministrazione: info@edfood.it
Vendite: commerciale@edfood.it

www.edfood.it



Specialità del sottobosco

Risotti Gourmet con funghi e tartufi

Gourmet rice
with mushrooms and truffles

Gourmetreis
mit Pilzen und Trüffel



6 ricette gourmet pronte in 18 minuti

6 gourmet recipes ready in 18 minutes · 6 Gourmet-Rezepte in 18 Minuten fertig



3/4 porzioni

3/4 serves · 3/4 Portionen



Risotto con Tartufo bianco

Ingredienti: Riso Carnaroli 96,7%, cipolla, funghi porcini secchi (Boletus edulis e relativo gruppo), tartufo Bianco (Tubermagnatum, pico) 0,2%, prezzemolo, porro, aroma.

Risotto with White Truffle

Ingrédients: Carnaroli rice 96.7%, onion, porcini mushrooms (Boletus edulis and related group), White truffle (Tuber magnatum pico) 0.2%, parsley, leek, aroma.

Risotto mit weißem Trüffel

Zutaten: Carnaroli-Reis 96,7%, Zwiebel, Steinpilze (Boletus edulis und verwandte Gruppe), weißer Trüffel (Tuber magnatum pico) 0,2%, Petersilie, Lauch, Geschmack.



Risotto con Porcini

Ingredienti: Riso Carnaroli 94,9%, funghi porcini secchi (Boletus edulis e relativo gruppo) 2,7%.

Risotto with Porcini

Ingredients: Carnaroli rice 94,9%, porcini mushrooms (Boletus edulis and related group) 2,7%.

Risotto mit Steinpilzen

Zutaten: Carnaroli-Reis 95,9%, trockene Steinpilze (Boletus edulis und andere Steinpilze) 2,7%.



Risotto con Finferli

Ingredienti: Riso Carnaroli 94.6%, funghi finferli secchi (Cantharellus cibarius) 3%, cipolla, prezzemolo, porro.

Risotto with Chanterelles

Ingrédients: Carnaroli rice 94.6%, dried chanterelles (Cantharellus cibarius) 3%, onion, leek, parsley.

Risotto mit Pfifferlingen

Zutaten: Carnaroli-Reis 94,6%, Pfifferlinge (Cantharellus cibarius) 3%, Zwiebel, Petersilie, Lauch.

Risotto con Tartufo nero

Ingredienti: Riso Carnaroli 96,6%, cipolla, funghi porcini secchi (Boletus edulis e rel. Gruppo), tartufo nero estivo (Tuber aestivum vitt.) 0,3%, prezzemolo, porro, aroma.

Risotto with Black Truffle

Ingrédients: Carnaroli rice 96.7%, onion, porcini mushrooms (Boletus edulis and related group), Black truffle (Tuber aestivum vitt.) 0.3%, parsley, leek, aroma.

Risotto mit Nero-Trüffel

Zutaten: Carnaroli-Reis 96,7%, Zwiebel, Steinpilze (Boletus edulis und verwandte Gruppe), schwarz Trüffel (Tuber aestivum vitt.) 0,3%, Petersilie, Lauch, Geschmack.



Risotto con Porcini e Zafferano

Ingredienti: Riso Carnaroli 95,9%, cipolla, funghi porcini secchi (Boletus edulis e relativo gruppo) 1,7%, curcuma, porro, prezzemolo, zafferano 0,01%.

Risotto with Porcini and Saffron

Ingredients: Carnaroli rice 95,9%, onion, porcini mushrooms (Boletus edulis and related group) 1,7%, turmeric, leek, parsley, saffron 0,01%.

Risotto mit Steinpilzen und Safran

Zutaten: Carnaroli-Reis 95,9%, Zwiebel, Cèpesseches (Boletus edulis und andere Steinpilze) 1,7%, Kurkuma, Lauch, Petersilie, Safran 0,01%.



Risotto con morchelle

Ingredienti: Riso Carnaroli 94,9%, morchella (morchella sp) 2,7%.

Risotto with morels

Ingredients: Carnaroli rice 94,9%, morels mushrooms (morels sp) 2,7%.

Risotto mit morcheln

Zutaten: Carnaroli-Reis 95,9%, morcheln (morcheln sp) 2,7%.

