

# Riso Nerone

*seiterre*



Il Riso Nerone, essendo integrale (cioè ancora con le brattee esterne), è caratterizzato da una cottura molto lunga (circa 40 minuti), e presenta dei grandi pregi nutrizionali quali un maggior contenuto di fibre e antociani (antiossidanti presenti in tutti i frutti rossi) e un più basso tenore glicemico. Si adatta bene a preparazioni semplici, come ad esempio, dopo averlo scolato, saltato per alcuni istanti con pomodorini e gamberetti

Dichiarazione nutrizionale  
(valori medi per 100 g prodotto)  
Energia 1455 kJ / 344 kcal  
Grassi 3,3 g  
di cui acidi grassi saturi 0,9 g  
Carboidrati 65,5 g  
di cui zuccheri 1 g  
Proteine 9,3 g  
Sale 0,0 g  
Fibre 8,0 g

Via Dossi, 26 - 37051  
Bovolone (VR)  
Tel. +39 045 7100674

[www.seiterre.com](http://www.seiterre.com)  
[info@seiterre.com](mailto:info@seiterre.com)

*seiterre*