

Il riso CARNAROLI è considerato il "principe" dei risi, il primo che si associa all'idea di un risotto. È largamente utilizzato, senza distinzioni regionali, per amalgamare i sapori più diversi. E' un riso lungo di tipo japonica appartiene alla classe del riso superfino le sue grandi dimensioni e l'alta percentuale di amilosio assicurano una bassa collosità e un'ottima tenuta alla cottura Il riso superfino ha i chicchi grossi ed allungati e si cuoce in un tempo variabile tra i 16-18 minuti.
Il contenuto in amilosio è alto, circa 24,1%.
La collosità: molto bassa, 1,2 g x cm²

Specie Botanica: *Oryza Sativa* L. Sottospecie: Japonica

Cultivar: Carnaroli (Vialone x Lencino)

Ciclo vegetativo: 165 giorni

Produzione unitaria media: (stimata) 4.700 Kg ad ettaro di risone.

Resa alla lavorazione: 60%.

Colore: Bianco, tendente al giallo paglierino.

Umidità: max 14%

Profumo: equilibrato, di riso, privo di spunti aromatici.

Caratteristiche merceologiche generali: Superfino (lungo A). Granello lungo, molto grosso, di forma affusolata con sezione schiacciata; dente pronunciato e testa oblunga. La perlatura è centro laterale, la striscia assente. Le dimensioni medie del chicco sono: 6.5 x 2.9 mm.

Contenuto in amilosio: alto, circa 24,1 %.

Collosità: molto bassa, 1,2 g x cm²

Consistenza: elevata, 0.95 Kg x cm²

E' il "principe" dei risi, il primo che si associa all'idea di un risotto e infatti è largamente utilizzato, senza distinzioni regionali, per amalgamare i sapori più diversi. Le sue grandi dimensioni e l'alta percentuale di amilosio assicurano una bassa collosità e un'ottima tenuta alla cottura. Sono proprio queste qualità a farne l'ingrediente ideale per i risotti. Il tempo di cottura di 16-17 minuti. Il tempo

di cottura varia anche in relazione all'annata, all'invecchiamento, al grado di lavorazione del riso .

Nel caso del risotto poi, esso dipende anche dalla tostatura che avviene all'inizio della preparazione e dalla quantità dei grassi che si aggiungono durante la cottura in tal caso i tempi possono aumentare di 1-2 minuti.

Il valori nutrizionali del superfino carnaroli per 100g di prodotto sono:

- Valore energetico: 347 Kcal. 1454 Kj
- Proteine (nx6,25): 8 g
- Carboidrati: 78 g
- Grassi: 0,89 g