

 SPOZNAJMO RIŽE RISO SCOTTI IN NJIHOVO UPORABO						
VRSTA RIŽEVE JEDI		RIŽEVO ZRNO			OSNOVNE KARAKTERISTIKE & JEDI, ZA KATERE GA PRIPOROČAMO	
riži za RIŽOTE	FOTO	POREKLO	ČAS KUHANJA	SREDNJE IN DOLGOZRNATI RIŽI Z ZNAČILNIM PERLASTIM JEDROM Z VELIKO ŠKROBA	VSEBUJEJO VEČ ŠKROBA, KI NAREDI RIŽOTO KREMOZNO, SE ODLIČNO OBNAŠAJO PRI DALJŠIH ČASIH KUHANJA IN SE V KUHANJU NAPIHNEJO IN NAVZAMEJO OKUSOV IN AROM RIŽOTE, KI SE PRIPRAVLJA.	
18 MESECEV STARAN CARNAROLI		ITALIJA, Lombardija, Piedmont	16-18 MIN	VELIKO DOLGO ZRNO s prelastim jedrom	Rižota po milansko (z žafranom), morske rižote, rižote s zelenjavo (bučo, bučkami).	
		ITALIJA, Lombardija, Piedmont	18 MIN	VELIKO DOLGO ZRNO s prelastim jedrom	Po 18 mesecih počitka pri ohlajeni temperaturi se škrobne komponente zrna stabilizirajo. Rižovo zrno postane bolj strukturirano in dosledno, v vodo za kuhanje sprošča manj beljakovin, vitaminov in škroba; bolje absorbira začimbe in arome rižot.	
		ITALIJA, Lombardija, Piedmont	15-18 MIN	SREDNJE ZRNO s perlastim jedrom z nekoliko manj škroba od riža carnaroli	Rižote z gobicami, rižote, ki imajo nasploh viskozne sestavine kot gobe, rižote s krompirjem in panceto ...	
		ITALIJA, Benečija	14-15 MIN	IZREDNO MAJHNO ZRNO OKROGLE OBLIKE z izredno visoko vsebnostjo škroba in se skuha prej kot carnaroli ali arborio	Rižote s beluši, rižote s klobaso in radičem, nasploh rižote z mesom in zelenjavo.	
		ITALIJA, Lombardija, Piedmont		manjši okroglozrnati riž, bogat z škrobom, ki dobro prenaša dolgo kuhanje	Zaradi vsestranskih karakteristik zrna, se odlično obnese v pripravi vsake rižote	
riži za PRIKUHE in RIŽEVE SOLATE (TOPLE IN HLADNE)		DOLGOZRNATI RIŽI MANJ ŠKROBA			RIŽEVA ZRNA PO KUHANJU OSTANEJO LEPO LOČENA, ZATO JE UPORABA VSESTRANSKA KOT PRILOGE ALI RIŽEVE SOLATE.	
ORO parboiled 1 kg		Italija	12 min	DOLGOZRNATO z manj škroba	Parboiled riži so termično obdelani riži pred luženjem. To omogoča, da se riž prej skuha in ostane dlje časa uporaben, ker zrna ostanejo lepo ločena. Uporabljajo se za: prikuhe k mesnim jedem, zelenjavnim jedem, riževe solate, riži bizi.	
PARBOILED 4 X 125 g		Italija	14-15 min	DOLGOZRNATO z manj škroba	Parboiled riži so termično obdelani riži pred luženjem. To omogoča, da se riž prej skuha in ostane dlje časa uporaben, ker zrna ostanejo lepo ločena. Uporabljajo se za: prikuhe k mesnim jedem, zelenjavnim jedem, riževe solate, riži bizi. Prednost riža v vrečkah je natančno izmerjena količina riža za 2 porčiji riža.	
INTEGRALE 10'		Italija	10 min	POLNOZRNATI DOLGOZRNATI RIŽ z manj škroba	Parboiled riži so termično obdelani riži pred luženjem. To omogoča, da se riž prej skuha in ostane dlje časa uporaben, ker zrna ostanejo lepo ločena. Uporabljajo se za: prikuhe k mesnim jedem, zelenjavnim jedem, riževe solate, riži bizi. Integralni riž je bogat z vlakninami in je iz tega razloga zelo priljubljen med športniki ljubitelji polnovrednih žitarc.	
BASMATI		Azija	10-Dec	DOLGOZRNATI riž z manj škroba	Naš nasvet: basmati riž se pred kuhanjem hitro popraži - tako dosežemo, da se po kuhanju ohrani njegova oblika. Priporočajo se za prikuhe k orientalskim - etno jedem, riževe solate.	
VENERE		ITALIJA (Piedmont, Sardinija)	12-14 min	SREDNJE - OKROGLOZRNATI riž z veliko anticianini in značilno črno barvo	Po kuhanju odda aromo sveže pečene kruha. Uporablja se za prikuhe k vsem tipom jedi, riževe solate, poke solate.	
riži za JUHE		DOLGOZRNATI z manj škroba			PARBOILED RIŽI SO TERMIČNO OBDELANI RIŽI PRED LUŽENJEM. TO OMOGOČA, DA SE RIŽ PREJ SKUHA IN OSTANE DLJE ČASA UPORABEN ZA UPORABO, KER ZRNA OSTANEJO LEPO LOČENA.	
ORO parboiled 1 kg		Italija	12 min	DOLGOZRNATI z manj škroba		
PARBOILED 4 x 125 g		Italija	14-15 min	DOLGOZRNATI z manj škroba	Goveje, piščančje in zelenjavne juhe.	
INTEGRALE 10'		Italija	10 min	POLNOZRNATI DOLGOZRNATI riž z manj škroba		
riži za SLADICE in japonske SUSHI		OKROGLOZRNATI RIŽI			VSEBUJEJO VELIKO ŠKROBA IN SE ZARADI MAJHNOSTI ZELO HITRO SKUHAJO	
RISO LATTE		Italija	18-20 MIN	OKROGLOZRNATI RIŽI		
ORIGINARIO		Italija	14-15 MIN	OKROGLOZRNATI RIŽI	RIŽEVE SLADICE, SUŠI in prve rižotke za najmlajše. RIŽ se v mleku kuha nekoliko dlje časa kot pa v vodi.	
ROUNDGRAIN		Italija	14-15 MIN	OKROGLOZRNATI RIŽI		