



RISOINFIORE®

residuo ZERO

IL RISO A RESIDUO ZERO
EVOLUZIONE
DEL TERZO MILLENNIO



NEL CUORE DELLA BASSA VERCELLESE

Dopo anni di duro lavoro e ricerca, nasce RISOINFIORE, un brand che si distingue nella produzione di un riso speciale con caratteristiche uniche, di alta qualità e sicurezza alimentare.

Siamo produttori con vendita diretta a conduzione familiare, presenti da tre generazioni nel mondo agricolo, esclusivamente a coltivazione riso.



IL NOSTRO RISO È A RESIDUO ZERO

RISOINFIORE, dopo anni di perfezionamento, utilizzando **molecole di nuova generazione** e limitando al massimo i trattamenti, nel 2017 ottiene il primo raccolto e inizia la prima commercializzazione di un **prodotto unico** a marchio registrato in tutta Europa, **completamente esente da residui di sostanze fitosanitarie**.

Garantito da rigorosi controlli e analisi "multiresiduali full", accessibili a chiunque tramite il sito web: risoinfiore.it



compensatore
AERAUICO

Impianto
FOTOVOLTAICO

RISOINFIORE

GPS

Agricoltura di
PRECISIONE

RISOINFIORE®
residuo ZERO

Scopri tutta la nostra gamma a RESIDUO ZERO, il riso perfetto per ogni ricetta:

La varietà GLORIA:
con un valore di amilosio ottimale perfetta per i risotti, insalate e contorni.

La varietà RIBE (LEONARDO):
un ottimo alleato per la preparazione di un sushi perfetto.

Integrale

Profumato e croccante.
Ricco di antiossidanti, fibre,
minerali e vitamine. Alleati
preziosi per la salute.

Semilavorato

Ottima tenuta di cottura
per risotti cremosi dal
sapore intenso, perfetto per
i piatti classici e gourmet.

Lavorato a pietra

Il tradizionale di alta qualità
amato dagli chef, capace
di regalare una superba
mantecatura naturale.

Farina semi integrale

Macinata a pietra. Grande alleata nella
preparazione di frittiture croccanti e asciutte.

Leonardo per Sushi

Presenta un granello cristallino senza perlatura,
indispensabile per la preparazione di un sushi perfetto.

COME LAVORIAMO

Da sempre RISOINFIORE utilizza le tecnologie più innovative mettendo in pratica l'AGRICOLTURA DI PRECISIONE. Le nostre macchine agricole sono infatti dotate di sistema di guida GPS e CONTROLLO da REMOTO, che sfruttando la MAPPATURA delle produzioni, ottimizzano al meglio l'impiego di concimi e sementi.

RISOINFIORE contribuisce attivamente alla riduzione dei consumi energetici sia attraverso l'impianto FOTOVOLTAICO, la cui produzione viene impiegata per tutti gli utilizzi aziendali, sia con l'installazione del COMPENSATORE AERAUICO che riduce i consumi di carburante ed energia elettrica durante i cicli di essiccazione del riso.

RISOINFIORE lavora in AGRICOLTURA SOSTENIBILE e AGRICOLTURA CONSERVATIVA, con particolare attenzione alla BIODIVERSITÀ nelle risaie.

Processo di lavorazione

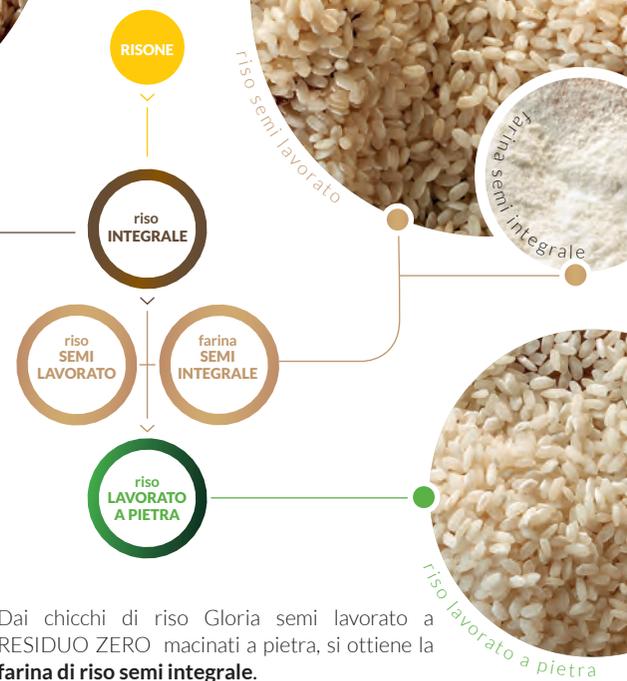
Il risone raccolto viene essiccato con processo di tipo "dolce" e successivamente sbramato e lavorato lentamente e delicatamente a pietra, con le macchine di tipo "Amburgo Minghetti".

Il primo a venire alla luce è il **riso integrale**, solo decorticato e calibrato. Conserva tutta la gemma ed è naturalmente ricco di fibra e proteine.

Il riso integrale accarezzato dalla pietra mostra il suo tipico colore ambrato e diventa **riso semi lavorato**, meglio conosciuto come riso semi integrale. Conserva l'80% della gemma e tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali contenute negli strati più esterni del chicco.

Con l'aggiunta di un secondo passaggio di sbiancatura si ottiene il **riso lavorato a pietra** di secondo grado, meglio conosciuto come riso "bianco", color perla.

Dai chicchi di riso Gloria semi lavorato a RESIDUO ZERO macinati a pietra, si ottiene la **farina di riso semi integrale**.



UNICO

RIBE

LEONARDO



AZIENDA AGRICOLA FIORE PAOLA
Via Roma, 159 | 13010 Stroppiana (VC) | Italy
Tel. +39 333 6279944 | info@risoinfiore.it

 www.risoinfiore.it

