



1000g im Karton

Terreni alla Maggia Riso Ticinese da Risotto 1000g CHF 9.50

Stk.

AN 5800

Herstellung

Seit 1997 leistet Terreni alla Maggia Pionierarbeit im Schweizer Reisanbau. Die Sorte Loto zeichnet sich durch ihr längliches, ovales Korn aus, das besonders kochfest ist und sich hervorragend für die Zubereitung von Risotto eignet. Der Trockenanbau spart nicht nur Wasser, sondern minimiert auch die CO₂-Emissionen, was diesen Reis zu einer nachhaltigen Wahl macht.