



Catalogo Risi Speciali IRES

IRES è il Centro Ricerche italiano specializzato nello sviluppo di varietà di riso innovative che cercano di soddisfare le nuove esigenze del mercato in termini di gusto, rispetto per l'ambiente e sostenibilità. Tutte le varietà sono sviluppate mediante incroci manuali in serra e in pieno campo, con un lungo e meticoloso lavoro di selezione svolto in Italia basato sull'osservazione e su test di degustazione.

Siamo orgogliosi di presentare il nuovo catalogo di Risi Speciali IRES

- **GranCavour**, riso lungo A da risotto aromatico. Il riso da risotto più grande al mondo.
- **Ebano**, riso medio nero integrale aromatico medio. Il riso col ciclo vegetativo più breve.
- **Fortunato**, riso tondo cristallino. Il riso a forma sferica con più consistenza in cottura.
- **Rubinum**, riso lungo B integrale rosso aromatico. Alta qualità e rapidità in cottura
- **Okris**, riso medio integrale con granello color oca. Il nuovo colore naturale del riso.

I risi speciali IRES sono marchi registrati in tutta l'Unione Europea.

GranCavour

Ottenuto dall'integrazione tra i migliori risi italiani e i più aromatici risi asiatici, riso GranCavour è la novità assoluta del panorama varietale italiano. Ha un granello enorme, il 20% più grande di tutti i risi ed è aromatico. Un nuovo concetto di riso da risotto italiano per risotti della tradizione e per ricette innovative. Un riso visionario come Cavour che ha visto il futuro prima che arrivasse. A lui è dedicata questa grande novità.



Ebano

Ebano è il nuovo riso nero aromatico che ama l'ambiente e rispetta la natura. E' nato per essere impiegato in agricoltura biologica ma si adatta a tutte le coltivazioni a basso impatto ambientale. Ha un ciclo vegetativo breve, richiede meno acqua e fertilizzante. Il nome Ebano, oltre a rappresentare il colore nero con sfumature legnose, è anche l'acronimo di **E**arly **B**lack **A**romatic **N**Ovelty, che significa Nuovo Riso Nero Precoce Aromatico.



Fortunato

Un nuovo riso dalle caratteristiche uniche. Ad un granello cristallino unisce la forma sferica, unica nel mercato italiano, che conferisce solidità ai chicchi in cottura. Questa caratteristica lo rende eccezionale nella preparazione del sushi e ideale per risotti, arancini, supplì e finger food. Il riso Fortunato unisce ad un'ottima qualità del granello, insuperabili caratteristiche ambientali: resiste alle malattie senza uso di prodotti chimici.



Rubinum

Il nuovo riso rosso integrale che ama la natura e rispetta l'ambiente. Ricco di polifenoli, fibre, proteine e vitamine, Rubinum unisce ad una brillantezza del colore, un delicato aroma ed una rapidità in cottura superiore a quello degli altri risi integrali. Insalate di riso, risotti, antipasti e dolci, Rubinum si adatta a molteplici preparazioni e renderà i tuoi piatti vivaci, colorati e profumati.



Okris

La gamma dei risi pigmentati italiani si arricchisce di una novità. Okris è un riso integrale cristallino dal colore ocra, con sfumature di color sabbia e nocciola. Ricco di fibre e proteine, Okris si adatta ad una dieta bilanciata e rende più colorati i tuoi piatti. Utilizzalo in combinazione con gli altri risi pigmentati IRES, Ebano e Rubinum, per la preparazione di insalate di riso variopinte, antipasti salutari o risotti sfiziosi.



Per informazioni e richieste, si vedano i contatti qui sotto.

