



Die **Riserva San Massimo** ist ein Naturschutzgebiet, das sich über eine Fläche von mehr als 800 Hektar erstreckt und einen Teil des **lombardischen Parks des Tessiner Tals** darstellt. Landwirtschaftliche Felder, Heideflächen, ein unberührter Wald voller Karstquellen und Fontanili (eine Art kleines stehendes Gewässer) sowie Wege, die von einheimischen Obstbäumen gesäumt sind, schaffen die beeindruckende Vielfalt, die diese einzigartige Landschaft zu bieten hat.

Dank der Vielfalt des **Ökosystems**, das es beherbergt, wurde das Naturschutzgebiet 2004 zum **Gebiet von gemeinschaftlicher Bedeutung (SIC)** und anschließend zum **besonderen Schutzgebiet (ZPS)** erklärt. Die **Riserva San Massimo** stellt einen äußerst wichtigen **ökologischen Teil** innerhalb des **Tessiner Parks** dar.

In diesem Zusammenhang werden Akazien- und Mischblütenhonig sowie der Reis von **Riserva San Massimo** hergestellt. Ein **klassischer Carnaroli-Reis** von höchster Qualität, der ausschließlich im Naturschutzgebiet aus den besten, **100% Carnaroli-zertifizierten** Samen angebaut wird.

Die Einzigartigkeit dieses **Ortes** wird auch durch das Vorhandensein einer beträchtlichen Anzahl von **vom Aussterben bedrohter Tier- und Pflanzenarten** bestätigt. Dies erregte die Aufmerksamkeit der **regionalen Behörden** und der **Universität Pavia**. Seit Jahren empfängt **das Riserva San Massimo** Wissenschaftler der Wissenschafts- und Umweltabteilung der Universität, die hierher kommen, um die Fauna zu studieren, insbesondere um zu verstehen, wie man sie behandelt und erhält.

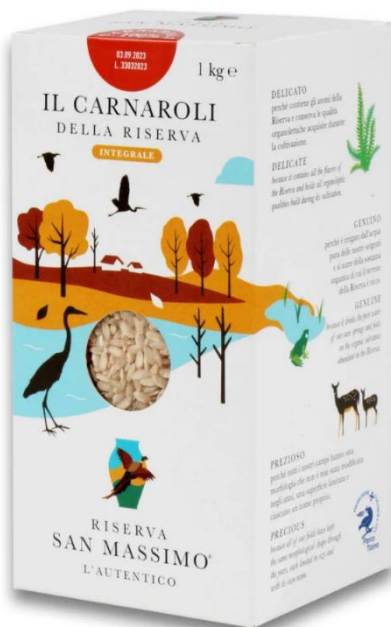


Der **Classic Carnaroli Reis** von **Riserva San Massimo** eignet sich perfekt für die Zubereitung von Risotto. Er ist unter den Top Köchen berühmt für seine organoleptischen Eigenschaften, wie z. B. **geringe Klebrigkeit, feste Konsistenz beim Kochen, eine seltene Kompaktheit des Getreides** und einen hohen Stärkegehalt.

Während des Garvorgangs nimmt es die Aromen der verschiedenen Zutaten auf und setzt seine wertvolle Stärke frei. Auf dem Teller präsentiert sich dieser Reis mit kompakten und homogenen Körnern, die beim Abkühlen sogar dazu neigen, "al dente" zu werden.

Verfügbar in 250g, 500g, 1kg

36 x 250g	€ 4,40 / Stk	Art.Nr. 80050
24 x 500g	€ 5,90 / Stk	Art.Nr. 80051
12 x 1kg	€ 9,90 / Stk	Art.Nr. 80052



Der **Integrale Carnaroli Vollkornreis** von **Riserva San Massimo** ist von Natur aus ballaststoffreich und einzigartig.

Durch den sorgfältigen **Produktionsprozess** und die **Verpackung mit modifizierter Atmosphäre (MAP)** können Sie das ganze **Aroma des Reisfeldes** wahrnehmen.

Dieser Reis eignet sich perfekt für unzählige Rezepte: Von **Reissalaten** über Zubereitungen "al salto" bis hin zu kostbarem **Risotto**, aber auch **einfach gekocht** ist er köstlich.

Verfügbar in 500g, 1kg

24 x 500g	€ 5,90 / Stk	Art.Nr. 80053
12 x 1kg	€ 9,90 / Stk	Art.Nr. 80054

Preise exkl. MwSt, Änderungen vorbehalten, Stand 09/2024



Die Geburt von **Vialone Nano** geht auf das Jahr 1939 zurück, als die Qualitäten Nano und Vialone Nero gekreuzt wurden, eine Sorte, die zwischen dem 19. und 20. Jahrhundert in der Provinz Pavia entdeckt wurde.

Die Sorte Vialone Nano ist ein **mittelkörniger halbfeiner, runder und perlmuttartiger Reis**. Sein Name deutet auf eine geringe Größe hin, auch wenn er während des Kochens anschwillt und seine ursprüngliche Rundheit verliert.

Obwohl der Anbau vor allem in den Reisfeldern des unteren Veroneser Gebiets und in den Gebieten um Mantua weit verbreitet ist, hat sich die Riserva San Massimo entschieden, auch diese Sorte zu produzieren, da sie eine der wertvollsten Reissorten ist. Im Laufe der Jahre wurden die Felder untersucht und jene ausgewählt, auf denen die Vialone Nano-Pflanze den am besten geeigneten Boden für ihr perfektes Wachstum finden könnte, denn die Produktion von Vialone Nano-Reis in Riserva ist auf nur wenige Felder beschränkt.

Seine Eigenschaften machen es für jede Art von Zubereitung geeignet. Der richtige Amylosegehalt macht seine Kochbeständigkeit ausgezeichnet, **behält immer eine mittlere al dente Konsistenz** bei und begünstigt eine hervorragende Aufnahme von Aromen und Geschmacksrichtungen.

Der Vialone Nano Reis der Riserva San Massimo wird von vielen Köchen besonders für leicht gewürztes Fischrisotto verwenden, denn mit dem Vialone wird der delikate Geschmack des Meeres hervorgehoben.

Verfügbar in 1kg

12 x 1kg € 9,90/Stk Art.Nr. 80055

Preise exkl. MwSt, Änderungen vorbehalten, Stand 09/2024

Bei der neuen Linie von "I Fontanili" Carnaroli, handelt es sich um einen hochwertiger Reis, der sich durch ein langkörniges und kochbeständiges Korn auszeichnet.



Nach jahrelanger Erfahrung und sorgfältiger Analyse der Produktivität einzelner Felder im Reservat haben wir festgestellt, dass die 50 Höhenmeter, die die niedrig gelegenen landwirtschaftlichen Flächen von dem als "Upper San Massimo" bekannten Gebiet trennen, die hoch gelegenen landwirtschaftlichen Flächen, die Terrasse mit Blick auf das Tessiner Tal, weniger feucht, bröckeliger, entwässernder, und ideal für den Anbau von Carnaroli I Fontanili.

Diese neue Reissorte ist nicht nur das Ergebnis unseres Engagements für die agronomische Forschung, sondern auch **das Ergebnis einer Arbeit, die mit Liebe und Respekt vor der Natur durchgeführt wird** und ökologisch **nachhaltige landwirtschaftliche Methoden** anwendet, die die Schönheit unseres Bodens und die Güte unseres Produkts bewahren.

Die Samen von Carnaroli I Fontanili werden **nach der Philosophie des San Massimo Reserve verarbeitet und ausgewählt!**

I Fontanili erfreut nicht nur den Gaumen mit der cremigen Textur und dem unverwechselbaren Geschmack von Carnaroli, sondern **stellt auch unseren Beitrag zur Nachhaltigkeit dar**: Wir reduzieren unsere Umweltbelastung durch vollständig organische Düngung, Methangastrocknung und Steinmahlen, die das Getreide konservieren und nicht belasten. Das verarbeitete Produkt wird zur optimalen Lagerung in einer recycelbaren Verpackung unter Schutzatmosphäre verpackt.

Verfügbar in 1kg

15 x 1kg € 6,90/Stk Art.Nr. 80056

Preise exkl. MwSt, Änderungen vorbehalten, Stand 09/2024