



i Grandi Puri

**RISO DEL DELTA
DEL PO
I.G.P.**

CARNAROLI IN PUREZZA
BALDO IN PUREZZA
VOLANO IN PUREZZA
CARNAROLI INTEGRALE



CARNAROLI IN PUREZZA

Nato nel dopoguerra dal connubio tra il Vialone e il Lencino, è il re dei risi e dei risotti. Chicco medio, dalla forma allungata e dal sapore inconfondibile.



TEMPO DI COTTURA
16/18 min



IDEALE PER
RISOTTI PRESTIGIOSI

Solo un grande riso diventa Riso Grandi.

La parola “cultura” trae la sua origine dal lavorare la terra, e Grandi Riso lo sa: porta sulla tua tavola un riso di qualità superiore, testimone di un modo diverso di pensare, mangiare e abitare il mondo.

Perché il riso del Delta del Po è diverso.

Perché cresce in un territorio incontaminato, preservato dallo smog e dalle sofisticazioni industriali, libero da infestanti, dove la terra si unisce al mare e la natura respira e cresce libera e amata. È un prodotto locale unico al mondo, lavorato con tutta la nostra cura.



BALDO IN PUREZZA

Nato negli anni '70 dall'incontro tra l'Arborio e il riso stirpe 136, il riso Baldo è un superfino dal gusto ricercato e con un'ottima capacità di assorbimento dei condimenti. Ideale per risotti, minestre e ripieni cremosi.



TEMPO DI COTTURA
15/16 min



IDEALE PER
MANTECATI,
TIMBALLI, SUPPLÌ



Cos'è il riso in purezza.

Il riso in purezza è molto di più di un semplice riso: è la certezza della specie pura in ogni singolo chicco, la sicurezza della provenienza al 100% dalla zona del Delta del Po. Perché i chicchi sono tutti uguali solo se non hai mai provato Grandi Riso in Purezza.

100% riso Italiano. Niente altro.

La nostra azienda lavora prevalentemente riso proveniente dal basso ferrarese e basso Veneto, nella vasta area del Delta del Po. Per alcune tipologie di riso ci serviamo da altre coltivazioni, ma sempre italiane al 100%.



i Grandi Puri

21.690

Tonnellate di capacità di stoccaggio del Risone

750

Tonnellate al giorno di capacità di essiccazione della nostra filiera interna

206

Silos

275

Agricoltori di fiducia selezionati accuratamente per qualità e serietà

70.000

Metri quadri di superficie aziendale di cui 10.000 per lo stabilimento



VOLANO IN PUREZZA

Grani lunghi, compatti e resistenti, adatti a lunghe cotture e a ricette dal gusto intenso. Un riso presente e protagonista, perfetto per timballi, risotti e guarnizioni.



TEMPO DI COTTURA
15/16 min



IDEALE PER
RISOTTI, TIMBALLI,
MINESTRE



CARNAROLI INTEGRALE

Un insostituibile classico della cucina italiana, ideale per risi asciutti e ricette d'autore, qui nella sua versione integrale, dal gusto deciso e ricco di sfumature.



TEMPO DI COTTURA
60 min (20 min in pentola a pressione)



IDEALE PER
RISI ASCIUTTI, MINESTRE
INSALATE DI RISO



LA NOSTRA STORIA

L'esperienza della famiglia Grandi parte con Augusto Grandi (classe 1858) con la prima riseria "Guidotto Fratelli Grandi" a Bentivoglio (BO). Successivamente l'attività venne trasferita al porto di Ravenna e dal 2005 nell'attuale sede di Pontelangorino, nel basso ferrarese, dove i terreni sono fertili e pianeggianti. Sotto la direzione attuale di Alessandro Grandi, l'azienda ha registrato uno sviluppo caratterizzato dalla produzione e commercializzazione, con tracciabilità, del riso 100% italiano di qualità.

UNA LUNGA STORIA DI QUALITÀ

La Grandi Riso pone grande attenzione a questa antica storia e tradizione al punto che, a livello produttivo, si è cercata la sintesi tra una lavorazione del riso artigianale e la più sofisticata tecnologia delle selezionatrici ottiche.

IL RISI DI FILIERA CONTROLLATA

Alla base della grande qualità del riso Grandi, c'è la scelta di gestire direttamente l'intera filiera con pochissimi passaggi dalla risaia al prodotto finito. Questa scelta garantisce un controllo accurato di tutte le fasi di produzione: dalla selezione dei coltivatori, ai processi che realizziamo nel nostro stabilimento, essiccazione, sbramatura, sbiancatura, levigazione e confezionamento sottovuoto.

