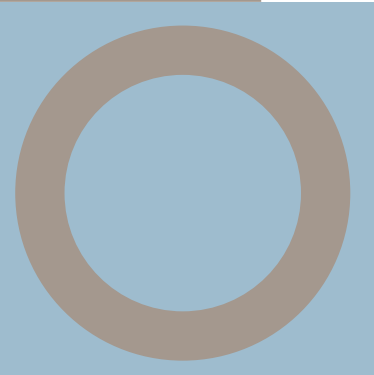


ecorì
RISICOLTORI dal 1914



SI FA PRESTO A DIRE CARNAROLI...

Nel panorama risicolo Italiano la varietà **Carnaroli** rappresenta il nome più prestigioso e conosciuto dai consumatori, particolarmente apprezzato per la preparazione dei risotti. Chicco grande, ottima tenuta in cottura, non scuoce e assorbe i sapori favorendo una mantecazione morbida e consistente. Tuttavia, con il nome **Carnaroli** si possono commercializzare diverse varietà simili di riso. Ecco perché l'Ente Nazionale Risi, con un sistema di rintracciabilità varietale e di controlli dalla semina al confezionamento, ne tutela l'autenticità attraverso l'indicazione **Carnaroli Classico**. **Ecori** garantisce l'originalità del suo **Carnaroli Classico**: coltivato nei campi dei nostri soci agricoltori, il riso viene lavorato e confezionato nei nostri impianti, tutto certificato secondo le norme europee.

IT'S EASY TO SAY CARNAROLI...

*In the wide range of Italian rice, the **Carnaroli** variety represents the most prestigious name, well-known by consumers and particularly appreciated to make a perfect risotto. Its large grains do not overcook and perfectly absorb the flavours, hence resulting in a smooth, creamy and tasty risotto. However, many similar rice varieties can be marketed under the **Carnaroli** name. That's why the Ente Nazionale Risi (our national rice authority) established a system of varietal traceability and specific controls - from sowing to packaging - aimed at protecting the authenticity of the real **Carnaroli Classico**. **Ecori** guarantees the authenticity of its **Carnaroli Classico**: cultivated by our farmers, then processed and packed in our facilities, it is certified according to the European standards (FSSC 22000 and ISO 22005:2008 certification).*

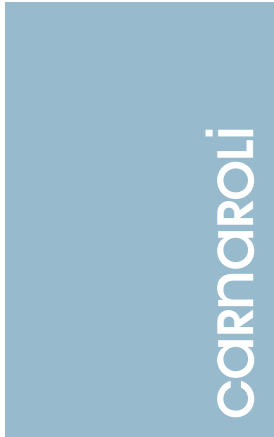


ecorì
RISICOLTORI dal 1914





i tradizionali



GLI SPECIALI

ecori
RISCOLTORI dal 1914



RISO
APOLLO
AROMATICO

INTEGRALE
ermes

ecori
RISCOLTORI dal 1914



RISO
INTEGRALE
NERO

RIBE
PARBOILED

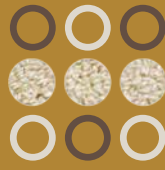
ecori
RISCOLTORI dal 1914



RISO
RIBE
INTEGRALE

APOLLO
AROMATICO

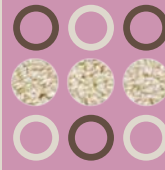
ecori
RISCOLTORI dal 1914



RISO
INTEGRALE
ermes

INTEGRALE
nero

ecori
RISCOLTORI dal 1914



RISO
RIBE
PARBOILED

RIBE
INTEGRALE

Ecorì è un riso coltivato e prodotto in Piemonte nel pieno rispetto dell'ambiente. Questo significa lasciarsi guidare dall'amore per la terra e dal rispetto delle tecniche tradizionali unite alle pratiche di agronomia piu' avanzate, salvaguardando la salute del consumatore. **Ecorì** unendo coltivatori e trasformatore, garantisce la tracciabilità del riso dal campo alla tavola grazie ad una filiera certificata.

***Ecorì** is a unique rice grown and produced in Piedmont with the utmost respect for nature. Our mission is love for the land and respect for traditional techniques, together with certified sustainable agricultural technologies. As we aim to protect consumers' health, **Ecorì** guarantees its traceability from farm to fork by means of a strictly controlled supply chain.*



ecorì
RISICOLTORI dal 1914

Ecorì Agricola srl

via Trino, 200 - 13100 Vercelli (ITALY)

tel. +39 0161 271920 info@ecori.it www.ecori.it