



L'Imperatore del Riso Italiano
100% Made in Italy
The Emperor of Italian Rice

Scansiona il QR Code



Visita il nostro sito web

Scan the QR Code



Visit our web site



www.risomagno.it



Il riso viene classificato in 4 grandi categorie, COMUNE – SEMIFINO – FINO – SUPERFINO. All'interno di esse compaiono diverse varietà di riso con caratteristiche organolettiche e utilizzi in cucina ben differenti.

La Selezione di RISO MAGNO fa parte dei SUPERFINI.

IL RISO NON È TUTTO UGUALE!

Rice is classified into 4 large categories, COMUNE – SEMIFINO – FINO – SUPERFINO. Inside them appear different varieties of rice with organoleptic characteristics and uses in the kitchen quite different.

The Selection of MAGNO RICE is part of the SUPERFINI.

RICE IS NOT ALL THE SAME!



Chi Siamo

Riso Magno è una selezione della più pregiata qualità di riso 100% italiano, coltivato e lavorato con perizia nelle feconde terre piemontesi, in particolare nell'area di Vercelli, territorio principe di questa prelibatezza e sinonimo di qualità assoluta in questo settore.

La aneddotica storica racconta che fu il condottiero Alessandro Magno, tra gli altri, che contribuì a diffondere il riso nei territori dell'odierna Europa ed è a lui che ci siamo ispirati per portare nelle case un prodotto di grande qualità, facile da cucinare e sano.

Il riso, tuttavia, non è tutto uguale; ne esistono molteplici varietà e sottoprodotti spesso a scapito della qualità, ecco perché è importante scegliere le eccellenze del territorio che nascono da tradizioni antichissime della gastronomia italiana e da una passione condivisa per i prodotti genuini e ben fatti.

Il nostro obiettivo è di far conoscere e apprezzare su scala globale, la passione per l'alimentazione sana, locale e attenta all'ambiente.

Who we are

Riso Magno is a selection of the most valuable quality of rice 100% made in Italy. It is cultivated in the Piedmontese lands, specifically in Vercelli, cradle of absolute excellence. This amazing cereal, that is also an ally for a healthy and balanced nutrition, comes exactly from this area. Historical anecdotes tell that was Alexander the Great who contributed, among others, to spreading the rice across Europe and he is the one we drew our inspiration from to name our company. We are committed to deliver to your place a high-quality product that is also easy to cook and healthy. Nevertheless, not all rice types are created equal: there are many varieties and by-products at the expense of quality and it is, therefore, important to know what you will be cooking. This is the reason why our priority towards our costumers is to pick local delicacies that come from Italian culinary traditions and a shared passion for genuine and nicely made products.

Our goal is to introduce and get people to appreciate our passion for a healthy and tasty diet on a global scale.



Vercelli

Un raccolto all' anno | One harvest per year



Il periodo di raccolto avviene dopo 140/180 giorni arrivando quindi a cavallo dei mesi invernali tra Ottobre e Novembre.



The harvest period takes place after 140/180 days, thus arriving at the turn of the winter months between October and November.

La nostra Filosofia

La nostra filosofia coincide con il nostro obiettivo: far conoscere e apprezzare su scala globale la passione per un prodotto di nicchia, sano, locale e attento all'ambiente. Per questo scegliamo di collaborare esclusivamente con una rete di produttori qualificati che praticano un'agricoltura eco sostenibile per la salvaguardia del territorio e di chi lo vive.

L'impegno di Riso Magno verso i consumatori si traduce in garanzia di qualità del prodotto in ogni fase di lavorazione sino ad arrivare alla cura dei dettagli delle confezioni.

La nostra azienda si propone sempre di perseguire e promuovere i valori della tradizione, dell'assoluta qualità dei nostri risi, della passione per le cose buone e genuine, vanto del made in Italy.

Our Philosophy

Our philosophy coincides with our goal: introduce and get people worldwide to appreciate our passion for a niche product that is at the same time healthy and environmentally conscious. This is why we choose to collaborate exclusively with a network of specialized producers who adopt sustainable farming in order to protect the land resources and their inhabitants.

Riso Magno's commitment towards consumers translates into product quality assurance in every single stage of processing or delivery up to the care to detail about the packaging.

Our company is proposed to pursue the traditional values and the absolute quality of our rices at all times as pride of the Made in Italy.



Unicità | Uniqueness



- Metodo Classico (100% purezza del seme);
- Pianta 70% paglia 30% chicchi (produzione limitata + qualità);
- Chicchi di dimensione uniforme, perfetta tenuta di cottura;
- Lavorazione a Pietra, lenta e morbida;
- Rottura all'interno della confezione < 2%;
- Gemma presente nel chicco.

- Classic method (100% purity of seed);
- Plant 70% straw 30% grains (limited production + quality);
- Grains of uniform size, perfect cooking seal;
- Stone working, slow and soft;
- Breakage inside the package < 2%;
- Gem in the grain.



I nostri Risi

Riso Magno è una azienda che ha lo scopo di selezionare, commercializzare e portare sulle nostre tavole i migliori chicchi di riso 100% italiano come Carnaroli, Baldo, Carnaroli Integrale, Arborio, Ermes, Venere.

Riso Magno è prodotto esclusivamente nelle feconde terre di Vercelli, capitale Europea di questo pregiato cereale. Al fine di garantire la massima qualità e genuinità dei suoi prodotti, Riso Magno cura l'intera lavorazione del riso nei minimi dettagli, stadio per stadio, da processo di coltivazione alla selezione dei migliori chicchi utilizzando la tecnologia odierna, con una particolare attenzione alle procedure di lavorazione.

La sbiancatura del chicco avviene tramite sfregamento a pietra, seguendo le antiche tradizioni: ciò permette di mantenere la gemma all'interno del chicco, cosa molto rara, (mantenendo quindi le stesse proprietà nutritive di un integrale), anziché doverlo reintegrare dopo la sbiancatura. In tal modo si evita completamente l'utilizzo di prodotti chimici.

Our Rice Varieties

Riso Magno is a trading company that selects the best selection of rice 100% Made in Italy such as Carnaroli, Baldo, Carnaroli Integrale, Arborio, Ermes, Venere.

Riso magno is produced exclusively in the Vercelli land, European capital of this fine cereal. In order to guarantee the best quality and genuinity of his products, our company carefully looks after the rice processing, step by step, from cultivation, to selection of the best grains by using the modern technology.

We pay deep attention to the manufacturing process: the grain whitening takes place through stone rubbing, following the ancient traditions and this allows to maintain the bud within the grain (in this way it keeps all the nutritional facts, there is no need to reintegrate it after the whitening and avoids the use of chemicals).



Metodo Classico

Classic Method



RISO MAGNO segue il Metodo Classico, ciò significa che il riso è stato coltivato con semi di qualità certa e che rispecchia il 100% in purezza della varietà indicata sulla confezione. La differenza la si può notare nelle varietà ARBORIO e CARNAROLI, dove per questioni industriali, la legge italiana permette di utilizzare sementi simili alle qualità sopra indicate permettendo di avere produzioni maggiori e un prodotto simile per dimensione, aspetto e quantità di amido.

La grande differenza la si nota poi in cucina, perché le proprietà organolettiche e la tenuta di cottura sono molto diverse!

RISO MAGNO follows the Classic Method, which means that the rice has been grown with seeds of certain quality and that it reflects 100% in purity of the variety indicated on the package. The difference can be seen in the ARBORIO and CARNAROLI varieties, where for industrial reasons, Italian law allows the use of seeds similar to the qualities indicated above allowing to have larger productions and a similar product in size, appearance and quantity of starch. The big difference is then noticeable in the kitchen, because the organoleptic properties and cooking tightness are very different!



I nostri Chicchi

Our Grains



Quando si acquista RISO MAGNO si ha la certezza di trovare all'interno del sacchetto il 100% di purezza della qualità di riso indicata grazie alla scelta di seguire il Metodo Classico. Questo permette di avere:

- uniformità nella dimensione dei chicchi;
- Tenuta di cottura eccellente;
- Sensazione al palato UNICA potendo apprezzare pienamente la struttura del chicco leggermente duro nel cuore e morbido nella sua parte più esterna;
- Maggior porosità quindi miglior assorbimento di ogni tipo di condimento;
- GEMMA presente nel chicco.

When buying RISO MAGNO you are sure to find inside the bag 100% purity of the rice quality indicated thanks to the choice to follow the Classic Method.

This allows you to have:

- uniformity in the size of the grains;
- Excellent cooking seal;
- Feeling on the UNICA palate being able to fully appreciate the structure of the slightly hard grain in the heart and soft in its outlying part;
- Greater porosity therefore better absorption of each type of seasoning;
- GEM present in the grain.



Riso Magno 100% Baldo



Riso Magno 100% Baldo

Caratteristiche e utilizzo:

Poco conosciuto dai non addetti ai lavori ma è tra i migliori d'Italia e, certamente, non teme il confronto con le altre varietà di riso più rinomate. Questo chicco delizioso gode della particolarità di tenere bene qualsiasi cottura.

Presenta un chicco allungato ed è dotato di un'ottima capacità di assorbimento dei condimenti, rendendo i tuoi piatti "da ristorante" anche in contesto casalingo, è indicato per la preparazione di risotti ma anche per piatti freddi. Una volta cotto, i suoi chicchi sono sempre belli sgranati, separati e questa caratteristica la conserva anche se "oltrepassa" la cottura. Rilasciando poco amido infatti, è vero che fa meno crema ma non si "appiccica".

Tempo di cottura

14-16 minuti

Informazioni Nutrizionali (per 100 g di prodotto)

Energia:	1499/353,4	KJ/Kcal
Grassi	1,2	g
di cui saturi:	0,3	g
Carboidrati:	77,1	g
di cui zuccheri:	0,4	g
Fibre:	1,8	g
Proteine:	7,3	g
Sale:	0,03	g

Characteristics and use:

Baldo rice is probably uncommon to the laymen but it is for sure amongst the best varieties in Italy. It is extremely versatile and holds up well to all types of preparation. It is ideal for risottos as well as in salads. This is a long-stem, native Italian variety with a deep root system, which are characteristics that guarantee a healthier plant and greater nutritional quality in our product due to its ability to draw nourishment from the richest layers of soil. It features long grains and great capacity to absorb ingredients thus helping you make "gourmet dishes" at home.

In case of overcooking, grains remain separated and compact, granting a non-sticky effect.

Cooking Time:

14-16 minutes

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy:	1499/353,4	KJ/Kcal
Fat	1,2	g
of which saturates:	0,3	g
Carbohydrate:	77,1	g
of which sugars:	0,4	g
Fiber:	1,8	g
Proteins:	7,3	g
Salt:	0,03	g

Riso Magno 100% Arborio



Riso Magno 100% Arborio

Caratteristiche e utilizzo:

Il riso Arborio è un prodotto molto conosciuto e apprezzato per le sue caratteristiche. I suoi chicchi sono infatti grandi e perlati e aumentano di volume durante la cottura. Esso vanta, inoltre, una resa elevata e un particolare comportamento proprio in cottura: durante la preparazione, infatti, i granelli cuociono perfettamente ed in maniera uniforme ma mantengono al dente il nucleo centrale ricco di amido. Questo alimento non solo viene usato per i risotti, ma lo si può ritrovare nelle insalate e come accompagnamento nei piatti a base di verdure, carne e formaggio.

Il riso arborio rappresenta una benefica combinazione di proteine, vitamine, minerali e carboidrati, capace di racchiudere tutti i nutrienti essenziali in un piatto gustoso.

Tempo di cottura:
14-18 minuti

Informazioni Nutrizionali (per 100 g di prodotto)

Energia:	1490/351	KJ/Kcal
Grassi	1,3	g
di cui saturi:	0,4	g
Carboidrati:	77,0	g
di cui zuccheri:	0,3	g
Fibre:	1,4	g
Proteine:	6,9	g
Sale:	0,02	g

Characteristics and use:

Riso Arborio is a well known product and is highly appreciated for its characteristics. It features big and pearled grains that increase their volume during cooking. It also boasts high performance when is being cooked: during the preparation, in fact, grains cook perfect and evenly yet keep the nutrient rich core, "al dente" (not overcooked). This rice is suitable both for risottos and salads or also as a side dish for vegetables, cheeses and meats.

Riso Arborio represents a stunning combination of proteins, vitamins, minerals and carbs; it collects a wide range of nutritional elements in one single tasty product.

Cooking Time:
14-18 minutes

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy:	1490/351	KJ/Kcal
Fat	1,3	g
of which saturates:	0,4	g
Carbohydrate:	77,0	g
of which sugars:	0,3	g
Fiber:	1,4	g
Proteins:	6,9	g
Salt:	0,02	g

Riso Magno 100% Carnaroli



Riso Magno 100% Carnaroli

Caratteristiche e utilizzo:

Spesso viene definito “il re dei risi” per la sua prelibatezza e fama in ambito culinario, è impiegato per i risotti e i piatti gourmet.

I chicchi di Carnaroli, dal colore perlato e dalla forma allungata, tengono benissimo la cottura, restano infatti integri e compatti dopo i 15-18 minuti necessari per farli cuocere. Altra apprezzata proprietà di questo riso, dal chicco più consistente e più ricco di amido rispetto al classico arborio, è quella di assorbire bene brodo, salse, altri liquidi, ma anche burro e panna, per una mantecatura perfetta.

Venendo al sapore, il Carnaroli è lievemente dolce, ottima base per esaltare il gusto di qualsiasi ingrediente, dai funghi porcini ai gamberi, dalla crema di zucca al radicchio fino al taleggio.

Tempi di cottura:

13 minuti per riso bollito

15 – 18 minuti

Informazioni Nutrizionali (per 100 g di prodotto)

Energia:	1524/359	KJ/Kcal
Grassi	1	g
di cui saturi:	0,1	g
Carboidrati:	80,0	g
di cui zuccheri:	0,1	g
Fibre:	1,6	g
Proteine:	7,0	g
Sale:	0,02	g

Characteristics and use:

Often referred to as “the king of rices” because of its delicacy and fame in the culinary world.

This rice is user friendly and suitable for countless recipes of risottos and other gourmet dishes. Carnaroli long and pearled grains remain “al dente” and compact even after 15-18 minutes necessary for their cooking.

Generally, it remains firmer and thicker than other rices and has an excellent balance between its capacity for high absorption of liquids and low starch loss, resulting in superior texture when making a velvety risotto.

When it comes to the flavor, Carnaroli is slightly sweet, it is a perfect base to enhance ingredients, such as porcini, prawns, pumping cream, taleggio etc...

Cooking Time:

13 minutes for boiled rice

15 – 18 minutes

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy:	1524/359	KJ/Kcal
Fat	1	g
of which saturates:	0,1	g
Carbohydrate:	80,0	g
of which sugars:	0,1	g
Fiber:	1,6	g
Proteins:	7,0	g
Salt:	0,02	g

Riso Magno 100% Carnaroli Integrale



Riso Magno 100% Carnaroli Integrale

Caratteristiche e utilizzo:

Rispetto al riso bianco, dunque, quello integrale, pur fornendo le stesse calorie (circa 340 per 100 g) contiene più fibra, e di conseguenza, fornisce più gamma orizanol, una sostanza in grado di abbassare il livello dei grassi nel sangue; più vitamine, in particolare quelle del gruppo B, fondamentali per la crescita e la vita delle cellule e quelle liposolubili contenute nel germe; più sali minerali, come calcio, potassio, magnesio; e una più alta percentuale di lipidi e proteine.

Ma qualche piccola controindicazione c'è. La presenza delle membrane protettive del chicco rendono il riso più facilmente deperibile poiché il germe tende a irrancidire e non si conserva a lungo. Quali sono gli svantaggi, allora? Le membrane rendono il riso integrale meno versatile in cucina poiché il rilascio dell'amido è minore, tuttavia è impiegato per risotti e insalate di riso.

Tempi di cottura

Per la preparazione è consigliabile immergerlo in acqua fredda, portarlo ad ebollizione e lasciare cuocere per circa 30 - 35 minuti.

Informazioni Nutrizionali (per 100 g di prodotto)

Energia:	1441/337	KJ/Kcal
Grassi	1,8	g
di cui saturi:	0,1	g
Carboidrati:	79,0	g
di cui zuccheri:	0,6	g
Fibre:	1,9	g
Proteine:	7,5	g
Sale:	0,02	g

Characteristics and use:

Carnaroli brown rice is a whole grain, which means more fibers support than the white one and more oryzanol that is a substance that brings down the level of fat in the blood. Like other whole grains, brown rice has been minimally processed, in this case just enough to sort and remove the inedible outer husk, leaving the nutritious outer bran layer intact.

In addition, it allows more vitamins retention, especially from group B, that are of paramount importance for the cell's life; those fat soluble in the germ; more mineral salts (such as calcium, potassium and magnesium) and a higher percentage of lipids and vitamins.

What are the drawback, then? The presence of protective membranes on the grain makes this rice a quicker perishable product and less versatile in cooking due to a minor starch release. Carnaroli integrale is suitable for risottos and salads.

Cooking time:

It is advisable to throw it into cold water, heat to boiling and cook for 30 - 35 minutes

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy:	1441/337	KJ/Kcal
Fat	1,8	g
of which saturates:	0,1	g
Carbohydrate:	79,0	g
of which sugars:	0,6	g
Fiber:	1,9	g
Proteins:	7,5	g
Salt:	0,02	g

Riso Magno 100% Ermes Integrale



Riso Magno 100% Hermes Integrale

Caratteristiche e utilizzo:

Hermes è un riso integrale aromatico dal chicco allungato con colore rosso caratteristico, completamente naturale. Il riso rosso integrale Hermes è stato ottenuto in Italia, dall'incrocio tra il riso nero Venere e un'altra varietà di riso a granello allungato di tipo indica, mediante tecniche esclusivamente naturali (no OGM).

Il suo colore Rosso ruggine, i suoi chicchi lunghi, all'interno cristallini fanno del riso ERMES l'ingrediente ideale per risotti particolari, antipasti, piatti unici, piatti leggeri, nelle minestre di verdure, ma anche nelle insalate di riso con verdure crude o cotte.

Il chicco è lungo e molto profumato anche dopo la cottura.

Tempo di cottura:

Per cuocere al meglio questo riso si può procedere con la classica bollitura in acqua salata o anche con il vapore. I tempi di cottura si aggirano intorno ai 35-40 minuti ma possono cambiare in funzione della varietà. Esattamente come il riso integrale, anche il rosso ha bisogno di essere risciacquato prima di finire in pentola per eliminare eventuali impurità e residui.

Informazioni Nutrizionali (per 100 g di prodotto)

Energia:	1311/310	KJ/Kcal
Grassi	2 g	
di cui saturi:	0,3 g	
Carboidrati:	62,8 g	
di cui zuccheri:	0,6 g	
Fibre:	4,8 g	
Proteine:	7,7 g	
Sale:	0,005 g	

Characteristics and use:

Hermes is an aromatic brown rice reminiscent of baked bread. its long grains feature a natural red color that greatly distinguishes it from other rices.

The brown red Hermes was created in Italy and derives from the crossing between riso Venere and another variety of long shaped grain named indica, through exclusively natural techniques (no OGM). Hermes is also gluten free and is a brown rice, so rich in fiber, vitamins, minerals and proteins.

Its rusty red color grains are crystal clear inside and make this variety the ideal ingredient for your special dishes, starters, unique dishes, light dishes, in vegetable soups, but also in rice salads with raw and cooked vegetables.

Cooking Time:

35-40 minutes. It is advisable to rinse it in water before cooking to remove dirt and residue

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy:	1311/310	KJ/Kcal
Fat	2 g	
of which saturates:	0,3 g	
Carbohydrate:	62,8 g	
of which sugars:	0,6 g	
Fiber:	4,8 g	
Proteins:	7,7 g	
Salt:	0,005 g	

Riso Magno 100% Venere Integrale



Riso Magno 100% Venere Integrale

Caratteristiche e utilizzo:

Il riso venere nero è una varietà di riso integrale dai chicchi scuri noto anche come riso nero italiano, deve l'appellativo di riso 'Venere' alle presunte proprietà afrodisiache che nel corso degli anni gli sono valse la fama di 'riso dell'amore'. Al di là dell'aspetto aneddotico, questo riso dal colore nero ebano derivante dai pigmenti della pianta è totalmente naturale e viene coltivato da molto tempo in Pianura Padana, più precisamente tra Vercelli e Novara. Rispetto al riso raffinato ha un contenuto maggiore di fibre e mantiene un quantitativo più elevato di vitamine e di sali minerali. Il colore nero denota la presenza di sostanze antiossidanti nel rivestimento dei chicchi di riso.

Come fonte di sali minerali il riso nero contiene soprattutto selenio, ferro, calcio, zinco e manganese, tutti elementi benefici che supportano il corretto funzionamento del metabolismo.

Il riso nero è naturalmente aromatico e senza glutine, ci aiuta ad apportare al nostro organismo sia carboidrati che proteine. Il suo aroma inconfondibile esalta qualunque ingrediente, dalle verdure a altri piatti di accompagnamento. Come tutti i risi integrali, il Venere ha un carattere deciso e può accompagnare diversi antipasti oppure consumato «al naturale» con olio extra vergine di oliva e parmigiano. È adatto a svariate ricette tra cui spiccano il pesce, i crostacei (gamberetti, gamberi ecc.) e si sposa perfettamente con caviale, ostriche e Champagne.

Tempi di cottura:

35 – 40 minuti bollito / 20 – 25 minuti pentola a pressione.

Informazioni Nutrizionali (per 100 g di prodotto)

Energia:	1311/310	KJ/Kcal
Grassi	2	g
di cui saturi:	0,3	g
Carboidrati:	62,8	g
di cui zuccheri:	0,6	g
Fibre:	4,8	g
Proteine:	7,7	g
Sale:	0,005	g

Characteristics and use:

Riso Venere is a wholegrain black variety, also known as "Italian black rice". Because of his name (that recalls the Ancient Greek Goddess Venus) was labelled as the "love rice" with alleged aphrodisiac properties. The black colour is completely natural deriving from the plant pigments and indicates the presence of antioxidant substances in the grains coating. Since a long time it has been cultivated in the Pianura Padana, precisely in the area between Vercelli and Novara. It is very rich in fibers and micro minerals such as iron, zinc, calcium, selenium, and manganese that are essential for the metabolism of the human body and vitamins.

The Black Venere rice is naturally aromatic and gluten-free allowing our organism to get proteins and carbs.

Its unmistakable aroma enhances any seasoning, vegetables and side dishes. Like all brown-rice, Venere is rich in character and can accompany different entrees, or it can be consumed as "natural" only seasoned with extra virgin olive oil and grated Parmigiano Reggiano cheese. Venere black rice is suitable for many preparations: it blends easily with the fish, especially shellfish (shrimps, tropical prawn, etc...). It's great with black or red caviar, oysters and Champagne.

Cooking time:

35-40 minutes in boiling water / 20-25 minutes in the pressure cooker.

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy:	1311/310	KJ/Kcal
Fat:	2	g
of which saturates:	0,3	g
Carbohydrate:	62,8	g
of which sugars:	0,6	g
Fiber:	4,8	g
Proteins:	7,7	g
Salt:	0,005	g



Le nostre Confezioni

Riso Magno si presenta nella confezione di puro cotone che ben riflette il concetto del nostro brand: naturale, genuino e che omaggia la tradizione del territorio. C'è di più : la confezione metallica è finalizzata alla conservazione di questa prelibatezza una volta aperto il sacchetto, niente più elastici o mollette per richiudere l'afflosciato sacchetto privo a metà del contenuto, ma un contenitore certificato con specifiche europee agroalimentari che garantisce la freschezza del prodotto e una conservazione più pratica.

Nel caso in cui si volesse fare un regalo a un proprio caro, o ad un amico speciale, oppure un'azienda che voglia omaggiare clienti o fornitori fidelizzati vi offriamo la possibilità di far recapitare la nostra selezione di risi all'interno di un'elegante scatola di cartone.

Noi di Riso Magno perché abbiamo sempre uno sguardo proiettato verso l'ecosostenibilità e il riutilizzo del prodotto del quale, una volta terminato, sarà possibile riordinare la "ricarica" senza sprechi .

Our Packaging

Riso Magno is presented in a pure cotton bag that well reflects how our brand identity pays tribute to authenticity and local tradition.

Moreover, the tin box is meant to store this delicacy once you have opened the bag. No more elastics or pegs to preserve your purchase but a certified container in accordance with European agri-food standards. This is to guarantee the freshness and allow more practical storage of the product. Our Vacuum pack fully preserves its natural fragrance for long without artificial preservatives or additives.

It is also possible to order the rice "refill" without any further container for a waste-free choice.

If you would like to make a present to your dear ones, to a special friend, or you are a company and your intent is to honor costumers or suppliers' loyalty , you are given the chance to have our selection of rices delivered in an elegant cardboard box.



Contatti | Contacts



www.risomagno.it



RISO MAGNO SRL - Società Unipersonale

Sede Legale: Via Vittorio Emanuele II, 24°
Albinea, RE – 42020 – Italia

Sede Operativa: Via IV Novembre, 1
Quinto Vercellese, VC – 13030 – Italia

Tel: +39 0161 1706887
Email: info@risomagno.it
PEC: risomagnovc@pec.it

P. IVA: 02827270352
R.E.A.: RE 317149

Scansiona il QR Code



E scopri le nostre ricette!