

PRINCIPATO DI LUCEDIO®

Coltiviamo la storia

LUCEDIO
1123



WWW.PRINCIPATODILUCEDIO.IT



QUALITÀ E TRADIZIONE DALLA TERRA DEL RISO

Quality and tradition from the land of rice

I prodotti del **Principato di Lucedio** sono rinomati nel mondo per la loro altissima qualità, frutto di un'esperienza che si perde nelle nebbie del tempo, e di un amore per le tradizioni come lo si può ancora trovare solo in Italia.

L'**Azienda Agricola Principato di Lucedio** ha una storia lunga quasi nove secoli e occupa una superficie di cinquecento ettari all'interno di un **Parco Regionale**.

L'intero processo di produzione a basso impatto ambientale e il confezionamento, senza conservanti in atmosfera protettiva, garantiscono ai prodotti freschezza e qualità nutrizionali.

*Products from the **Principato di Lucedio** are renowned all over the world for their exceptional quality, fruit of a very long experience and love for traditions; qualities still very important in Italy.*

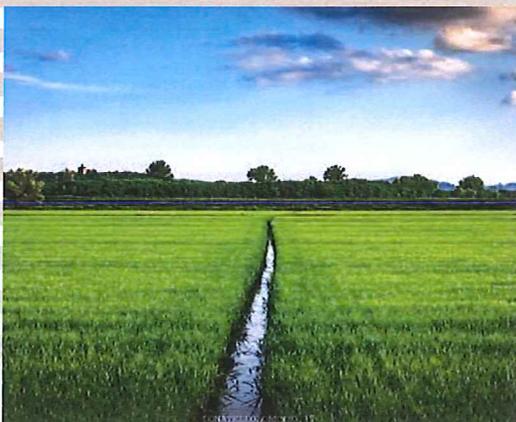
*The commercial farm **Principato di Lucedio** stretches for 500 ha and is situated inside a **Regional Park**.*

The whole cycle of production uses techniques with low environmental impact. The packaging is made under protective atmosphere in order to guarantee freshness and nutrition values.

I PRODOTTI - *The products*

Risi Classici - <i>Traditional Rice</i>	pag 3
Riso Carnaroli invecchiato - <i>Carnaroli Rice aged</i>	pag 4
Risi Particolari - <i>Peculiar Rice</i>	pag 5
Risi integrali veloci - <i>Brown Rice Quick Cooking</i>	pag 6
Linea Ho.Re.Ca. - <i>Ho.Re.Ca. line</i>	pag 7
Risotti pronti - <i>Risotto Mix</i>	pag 8 - 9

Pasta di riso Bio - <i>Organic Rice Pasta</i>	pag 10
Farine - <i>Flours</i>	pag 11
Cereali, legumi - <i>Cereals and Legumes</i>	pag 12
Golosità - <i>Delicatessen</i>	pag 13
Altri prodotti - <i>Others Products</i>	pag 14



RISI CLASSICI

TRADITIONAL RICE

Nelle terre di Lucedio coltiviamo le più pregiate e selezionate varietà di riso. I classici della grande tradizione gastronomica italiana conosciuti in tutto il mondo.

In the fields of Lucedio, we cultivate the most prestigious and carefully-selected rice varieties. These are the classics of Italy's great culinary tradition, famous all over the world.



RISO CARNAROLI

Tipo japonica, gruppo "lungo A", Carnaroli è la varietà più prestigiosa di riso italiano, utilizzata senza distinzioni regionali. Chicco di grandi dimensioni con un'alta percentuale di amiloso che assicura una bassa collosità e ottima tenuta alla cottura, qualità che ne fanno l'ingrediente ideale per risotti e insalate.

RISO ARBORIO

È un riso di tipo japonica, gruppo "lungo A", per fama è la varietà che rivaleggia con il Carnaroli: in particolare all'estero è associata all'idea di risotto. Ha il chicco grande, con una buona percentuale di amiloso, media collosità e buona tenuta alla cottura. Si presta molto bene per la preparazione di risotti, minestre, insalate e timballi.

RISO VIALONE NANO

Riso di tipo japonica, rientra nel gruppo medio, apprezzato in special modo nel Veronese e nel Mantovano. Il chicco tozzo, molto consistente, con elevata percentuale di amiloso e bassa collosità, ha un'ottima tenuta alla cottura. Particolarmente indicato per risotti ed insalate.

CARNAROLI RICE

It belongs to the Japonica variety, group "long A", it is the finest Italian rice widely used from North to South. Its main features are: a big grain, high quantity of amylose to prevent viscosity, doesn't overcook. Therefore it is highly recommended for risotto and rice salads.

ARBORIO RICE

It belongs to the Japonica variety, group "long A", almost known as well as Carnaroli. Abroad it is especially known as risotto-rice. The grain is big with a good quantity of amylose, medium viscosity and doesn't overcook. It is recommended for risotto, soups, salads and puddings.

VIALONE NANO RICE

It belongs to the Japonica variety, average group, especially appreciated in the provinces of Mantova and Verona. The grain is thick with a high percentage of amylose, low viscosity and doesn't overcook. Recommended for risotto and salads.



CONFEZIONI

PACKAGING:

500 g - sacco tela - cloth bag

1 kg - sacco tela - cloth bag

5 kg - sacco tela - cloth bag

Confezionati in atmosfera protettiva.

Packed in a protective atmosphere.

CONFEZIONI

PACKAGING:

500 g - Astuccio in cartoncino - Cardboard wrapping

1 kg - Astuccio in cartoncino - Cardboard wrapping

Confezionati in atmosfera protettiva.

Packed in a protective atmosphere.



RISO CARNAROLI INVECCHIATO

CARNAROLI RICE AGED

La stagionatura di **almeno 12 mesi**, evidenzia le caratteristiche proprie del Carnaroli, esaltandone la tenuta in cottura. Un riso raffinato per i palati più esigenti.

The minimum 12-month ageing period exalts Carnaroli's key features and cooking properties. A refined type of rice for the most demanding palates.



PRINCIPATO DI LUCEDIO

Coltiviamo la storia

LUCEDIO
1123

CONFEZIONE

PACKAGING:

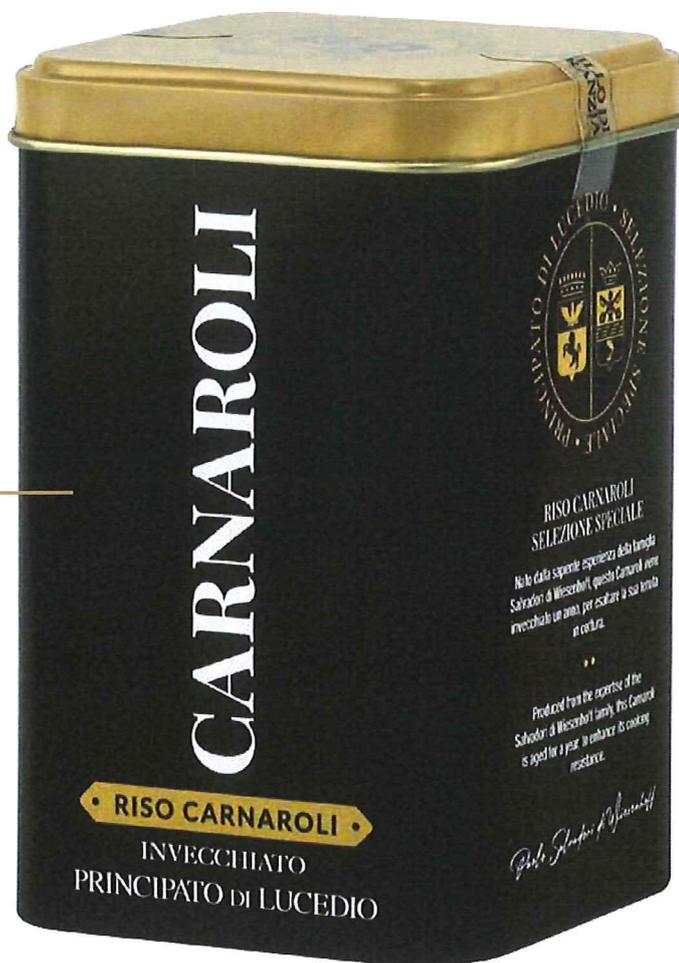
500 g

Confezione in latta con sacco cello.

Tin box with cello bag

Confezionati in atmosfera protettiva.

Packed in a protective atmosphere.



RISI PARTICOLARI

PECULIAR RICE

Oltre ai tradizionali classici da risotto, proponiamo altre varietà di riso **ideali per arricchire le vostre idee in cucina.**

In addition to the classic risotto dishes, we recommend other rice varieties to enhance your ideas in the kitchen.



PRINCIPATO DI LUCEDIO

Coltiviamo la storia

LUCEDIO

1123

RISO INTEGRALE VENERE

Riso dal chicco naturalmente nero, ha un profumo intenso che ricorda nocciole e spezie. Ideale per tutte le preparazioni con verdure, carni bianche, pesce e crostacei, come contorno e in insalata.

RISO INTEGRALE ROSSO ERMES

Riso dal chicco color rosso naturale, con un intenso aroma di frumento e leggere note speziate e di the verde. Ottimo con verdure e in insalata, come contorno e nei ripieni.

RISO RIBE INTEGRALE

Riso integrale, ideale per insalate di riso o in aggiunta a minestre di verdura e legumi.

RISO OSTIGLIATO ERMES

Riso rosso Ermes in versione semilavorata, con tempi di cottura più brevi. Adatto per preparare sfiziosi piatti freddi, insalate di riso e minestre.

RISO SELENIO PER SUSHI

Selenio è un riso tondo coltivato in Italia, dal chicco piccolo e cristallino, ideale per tutti i tipi di sushi. Ottimo anche per minestre e dessert.

RISO APOLLO PROFUMATO

Apollo è un riso aromatico italiano, dal profumo naturale di fiori bianchi che ricorda l'indiano Basmati. Ha tempi di cottura brevi ed è ideale per contorni e insalate.

RISO BASMATI

Coltivato a Ovest dell'Himalaya, tra India e Pakistan, Basmati è uno dei risi più apprezzati al mondo per l'aroma floreale che sprigiona in cottura. Ideale come contorno.

RISO ROMA BIO

Roma è uno storico riso italiano, ideale per la preparazione di risotti della tradizione. Coltivato in Italia da agricoltura biologica.

VENERE BLACK BROWN RICE

Rice with a naturally black grain, with an intense flavour reminiscent of hazelnuts and spices. Ideal for all dishes with vegetables, white meat, fish and shellfish, as a side dish and in salads.

RED ERMES BROWN RICE

Rice with a natural red grain, an intense wheat flavour and light spiced and green tea notes. Excellent with vegetables and in salads, as a side dish, and in stuffings.

BROWN RIBE RICE

Brown rice, ideal for rice salads or for adding to vegetable and legume soups.

OSTIGLIATO RED ERMES RICE

Red Ermes rice in a semi-milled version, with reduced cooking times. Suitable for making delicious cold dishes, rice salads and soups.

SELENIO RICE FOR SUSHI

Selenio is a round rice grown in Italy, with small, translucent grains, ideal for all types of sushi. Also excellent for soups and desserts.

APOLLO FRAGRANT RICE

Apollo is an aromatic Italian rice with a natural fragrance of white flowers, reminiscent of Indian Basmati. It is quick to cook and ideal for side dishes and salads.

BASMATI RICE

Grown to the west of the Himalayas, between India and Pakistan, Basmati is one of the most highly appreciated rices in the world thanks to its floral aroma that comes out when cooked. Ideal as a side dish.

ORGANIC ROMA RICE

Roma is an historic Italian rice, ideal for making traditional risottos. Grown in Italy through organic farming.



CONFEZIONI - PACKAGING: 500 g
Sacco cello in atmosfera protettiva.
Cello bag in a protective atmosphere.

BIO



RISI INTEGRALI VELOCI

BROWN RICE QUICK COOKING

La linea "Integrale veloce" del Principato di Lucedio coniuga il gusto con la rapidità di preparazione. Il riso conserva tutti i valori nutrizionali del chicco, ricco di fibre, sali minerali e antiossidanti, grazie ad un metodo di precottura che sfrutta le proprietà del vapore.

Principato di Lucedio's "Integrale Veloce" line combines great taste, wholesome food and fast cooking times. The rice preserves all the nutritional values of the grain. It is rich in fibre, mineral salts and antioxidants, thanks to a pre-cooking method which makes the most of the properties of steam.



PRINCIPATO DI LUCEDIO

Coltiviamo la storia

LUCEDIO
1123



RISO INTEGRALE VELOCE

Tutto il gusto naturale del riso integrale pronto in pochi minuti.

CUOCE IN 12 MINUTI

RISO INTEGRALE VELOCE NERO

Tutto il gusto naturale del riso integrale pronto in pochi minuti.

CUOCE IN 14/16 MINUTI

RISO INTEGRALE VELOCE ROSSO

Tutto il gusto naturale del riso integrale pronto in pochi minuti.

CUOCE IN 14/16 MINUTI

BROWN RICE QUICK COOKING

All the freshness of parboiled rice in just a few minutes.

COOK IN 12 MINUTES

BROWN RICE QUICK COOKING BLACK

All the freshness of parboiled rice in just a few minutes.

COOK IN 14/16 MINUTES

BROWN RICE QUICK COOKING RED

All the freshness of parboiled rice in just a few minutes.

COOK IN 14/16 MINUTES



CONFEZIONI

PACKAGING:

500 g

Sacco cello in atmosfera protettiva.

Cello bag in a protective atmosphere.



LINEA Ho.Re.Ca

Ho.Re.Ca LINE

I grandi formati. La linea completa di risi classici e particolari destinato al canale Ho.Re.Ca.

Large-sized packaging. The complete line of classic and unique rices destined to the food service industry.



PRINCIPATO DI LUCEDIO

Coltiviamo la storia

LUCEDIO
1123

RISI CLASSICI - TRADITIONAL RICE

ARBORIO

BALDO

CARNAROLI

VIALONE NANO

CARNAROLI INVECCHIATO
CARNAROLI RICE AGED

RISI PARTICOLARI - PECULIAR RICE

RISO RIBE INTEGRALE
BROWN RICE RIBE

RISO INTEGRALE VENERE
VENERE BROWN RICE

RISO INTEGRALE ROSSO ERMES
ROSSO ERMES BROWN RICE

RISO OSTIGLIATO ERMES
OSTIGLIATO ERMES RICE

RISO ROMA BIO
ROMA ORGANIC RICE

RISO APOLLO PROFUMATO
PERFUMED APOLLO RICE

RISO BASMATI
BASMATI RICE

RISO SELENIO PER SUSHI
SELENIO SUSHI RICE

RISO INTEGRALE VELOCE
BROWN RICE QUICK COOKING

RISO INTEGRALE VELOCE NERO
BROWN RICE QUICK COOKING BLACK

RISO INTEGRALE VELOCE ROSSO
BROWN RICE QUICK COOKING RED



CONFEZIONI

PACKAGING:

1 kg - sacco cello - cello bag

2,5 kg - sacco cello - cello bag

5 kg - sacco cello - cello bag

Confezionati in atmosfera protettiva.
Packed in a protective atmosphere.

RISOTTI PRONTI

RISOTTO MIX

Facili e veloci. Per chi ha poco tempo da dedicare alla cucina presentiamo una gamma di prodotti per preparare velocemente gustosi risotti dal sapore unico e tradizionale. Preparato con ingredienti liofilizzati o disidratati e confezionati con il nostro riso Carnaroli.

Easy and fast. For those who have little time to dedicate to cooking, we bring a range of products to prepare tasty risottos with a unique and traditional flavour in very little time. Prepared with freeze-dried or dehydrated ingredients and packaged with our Carnaroli rice.



PRINCIPATO DI LUCEDIO

Coltiviamo la storia

LUCEDIO
1123



SENZA
GLUTAMMATI
AGGIUNTI
no added glutamates

NON
PRECOTTO
not
pre-cooked

PREPARATO PER RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Riso Carnaroli, funghi porcini*, erba cipollina*, prezzemolo*, cipolla*, aglio*.

PREPARATO PER RISOTTO AGLI ASPARAGI

Riso Carnaroli, asparagi punte*, polvere di asparagi*, porro*, cipolla*.

PREPARATO PER RISOTTO AL TARTUFO

Riso Carnaroli, tartufo estivo (Tuber aestivum) essiccato, aroma.

PREPARATO PER RISOTTO CON BROCCOLI, PATATE, CAROTE E SPINACI

Riso Carnaroli, patate*, broccoli*, carote*, sedano*, spinaci*, aglio*.

PREPARATO PER RISOTTO ALLE ERBE

Riso Carnaroli, erbe in proporzione variabile (basilico*, erba cipollina*, rucola*), cipolla*, aglio*.

PREPARATO PER RISOTTO AL LIMONE

Riso Carnaroli, polvere di limone*, porro*.

PORCINI MUSHROOM RISOTTO MIX

Carnaroli rice, porcini mushrooms*, chives*, parsley*, onion*, garlic*.

ASPARAGUS RISOTTO MIX

Carnaroli rice, asparagus tips*, asparagus powder*, leek*, onion*.

TRUFFLE RISOTTO MIX

Carnaroli rice, dried summer truffle (Tuber aestivum), flavouring.

BROCCOLI, POTATO, CARROT AND SPINACH RISOTTO MIX

Carnaroli rice, potatoes*, broccoli* 1%, carrots*, celery*, spinach*, garlic*.

HERB RISOTTO MIX

Carnaroli rice, herbs in varying proportions (basil*, chives*, rocket*), onion*, garlic*.

LEMON RISOTTO MIX

Carnaroli rice, powdered lemon*, leek*.



CONFEZIONI - PACKAGING: 250 g
Sacco cello in atmosfera protettiva.
Cello bag in a protective atmosphere.

*Prodotti disidratati o liofilizzati.
*Products dried or freeze-dried.



RISOTTI PRONTI

RISOTTO MIX

Facili e veloci. Per chi ha poco tempo da dedicare alla cucina presentiamo una gamma di prodotti per preparare velocemente gustosi risotti dal sapore unico e tradizionale. Preparato con ingredienti liofilizzati o disidratati e confezionati con il nostro riso Carnaroli.

Easy and fast. For those who have little time to dedicate to cooking, we bring a range of products to prepare tasty risottos with a unique and traditional flavour in very little time. Prepared with freeze-dried or dehydrated ingredients and packaged with our Carnaroli rice.



PRINCIPATO DI LUCEDIO

Coltiviamo la storia

LUCEDIO
1123



SENZA
GLUTAMMATI
AGGIUNTI
no added glutamates

NON
PRECOTTO
not
pre-cooked

PREPARATO PER RISOTTO ORTOLANO

Riso Carnaroli, ortaggi* in proporzione variabile (carciofo, carota, cipolla, peperone rosso, peperone verde, pomodoro, zucca), piselli*, basilico*, sedano*, aglio*.

PREPARATO PER RISOTTO AL POMODORO

Riso Carnaroli, pomodoro*, basilico*, erba cipollina*, rosmarino*, aglio*.

PREPARATO PER PORCINI E MELANZANE

Riso Carnaroli, funghi porcini*, melanzane*, maggiorana*, aglio*.

PREPARATO PER RISOTTO CON RADICCHIO

Riso Carnaroli, spinaci*, radicchio*, porro*, sedano*, curcuma*.

PREPARATO PER RISOTTO CON ZUCCA E MELA

Riso Carnaroli, zucca*, mela*, porro*, estragone*, aglio*.

PREPARATO PER ZUPPA DEL PRINCIPATO

Riso Ribe integrale, grano farro, ceci, fagioli Borlotti, fagioli Cannellini, carota*, sedano*, basilico*, cipolla*, aglio*.

ORTOLANO RISOTTO MIX

Carnaroli rice, vegetables* in varying proportions (artichoke, carrot, onion, red pepper, green pepper, tomato, pumpkin), peas*, basil*, celery*, garlic*.

TOMATO RISOTTO MIX

Carnaroli rice, after tomato, basil*, chives*, rosemary*, garlic*.

PORCINI AND AUBERGINE RISOTTO MIX

Carnaroli rice, porcini mushrooms*, aubergines*, marjoram*, garlic*.

RADICCHIO RISOTTO MIX

Carnaroli rice, spinach*, radicchio*, leek*, celery*, turmeric*.

PUMPKIN AND APPLE RISOTTO MIX

Carnaroli rice, pumpkin*, apple*, leek*, tarragon*, garlic*.

PRINCIPATO SOUP MIX

Brown Ribe rice, wheat, chickpeas, Borlotti beans, Cannellini beans, carrot*, celery*, basil*, onion*, garlic*.



CONFEZIONI - PACKAGING: 250 g
Sacco cello in atmosfera protettiva.
Cello bag in a protective atmosphere.

*Prodotti disidratati o liofilizzati.
*Products dried or freeze-dried.



PASTE BIOLOGICHE

ORGANIC PASTA

Paste di Riso. Gustose e delicate hanno un'ottima digeribilità e sono indicate per chi desidera un'alimentazione sana e leggera senza rinunciare al piacere della pasta.

Rice pastas. Tasty and delicate, these dishes are easy to digest and are perfect for people looking for a healthy and light diet, who do not want to miss out on the joy of eating pasta.



PRINCIPATO di LUCEDIO

Coltiviamo la storia

LUCEDIO
1123



SENZA
GLUTINE
GLUTEN FREE



CONTROLLATO E CERTIFICATO DA ECOGRUPPO ITALIA
Operatore controllato n° 0071 - Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAFT - IT-BIO-008 Agricoltura Italia

FUSILLI DI RISO
farina di riso*.

RICE FUSILLI
rice flour*.

FUSILLI DI RISO INTEGRALE
farina di riso integrale*.

WHOLEMEAL RICE FUSILLI
rice flour*.

FUSILLI DI RISO ALLA BARBABIETOLA
farina di riso, barbabietola disidratata*.

RICE FUSILLI WITH BEETROOT
rice flour*, dried beetroot*.

FUSILLI DI RISO AGLI SPINACI
farina di riso, spinaci disidratati*.

RICE FUSILLI WITH SPINACH
rice flour*, dried spinach*.

FUSILLI DI RISO TRICOLORI
farina di riso*, barbabietola disidratata*,
spinaci disidratati*.

THREE-COLOUR RICE FUSILLI
rice flour*, dried beetroot*,
dried spinach*.

FUSILLI DI RISO ALLA CANAPA
farina di riso*, farina di canapa*.

RICE FUSILLI WITH HEMP
rice flour*, hemp flour*.

FUSILLI DI RISO ALLA CURCUMA
farina di riso*, polvere di curcuma*.

RICE FUSILLI WITH TURMERIC
rice flour*, turmeric powder*.

FUSILLI DI RISO ALLA CASTAGNA
farina di riso*, farina di castagna*.

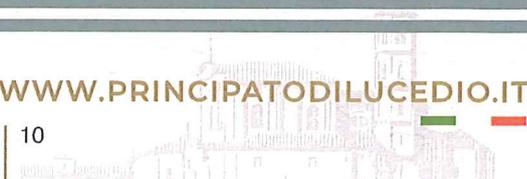
RICE PENNE WITH CHESTNUT
rice flour*, chestnut flour*.

GNOCCHETTI DI RISO CON CURCUMA
farina di riso*, polvere di curcuma*.

SMALL RICE GNOCCHI WITH TURMERIC
rice flour*, turmeric powder*.



*ingrediente biologico - *Organic ingredient.



FARINE FLOURS

Cucina tradizionale. Un'ampia gamma di farine di riso e mais per le preparazioni di pasta, polenta e dolci.

Traditional cuisine. A wide selection of rice and corn flour to make pasta, polenta and desserts.



FARINA GIALLA DI GRANOTURCO
Essiccato sull'aja e macinato a pietra.
100% farina gialla di granoturco

FARINA TARAGNA
100% farina taragna

FARINA DI RISO
100% farina di riso

FARINA DI RISO INTEGRALE VENERE
100% farina di riso integrale Venere

FARINA BIANCA DI GRANOTURCO
100% farina bianca di granoturco

POLENTA INSTANTANEA
100% farina di mais precotta

SEMOLA DI MAIS FIORETTO
100% semola di mais fioretto

YELLOW CORN FLOUR
Dried in the farmyard and stone-ground
100% yellow corn flour

TARAGNA FLOUR
100% taragna flour

RICE FLOUR
100% rice flour

VENERE WHOLEMEAL RICE FLOUR
100% Venere wholemeal rice flour

WHITE MAIZE FLOUR
100% white maize flour

INSTANT POLENTA
100% pre-cooked corn flour

FINE CORN SEMOLINA
100% fine corn semolina



**CONFEZIONI
PACKAGING:**
1k g - 500 g
Sacco cello.
Cello bag.



CEREALI E LEGUMI

CEREALS AND LEGUMES

I sapori della tradizione. Gli ingredienti tipici, il gusto inconfondibile dei cereali e legumi per la preparazione di minestre, zuppe e insalate.

Traditional flavours. Traditional ingredients, the unmistakable flavour of cereals and legumes to make broths, soups and salads.



PRINCIPATO DI LUCEDIO

Coltiviamo la storia

LUCEDIO
1123

LENTICCHIE DI MONTAGNA

Le lenticchie sono ricche di proteine e di ferro, per questo sono considerate sostituti della carne. Come tutti i legumi, sono senza glutine.

FAGIOLI BORLOTTI DI SALUGGIA

I fagioli di Saluggia sono una selezione della varietà Borlotto coltivata nella provincia vercellese. Hanno un colore rosso sfumato di rosa e leggermente screziato, dall'aspetto reniforme e oblungo. Promosso dal Consorzio di Tutela del Fagiolo di Saluggia, rientra anche nell'Arca del Gusto Slow Food.

CECI

I ceci sono legumi ricchi di proteine vegetali e senza glutine, apprezzati per le proprietà nutrizionali.

FAGIOLI CANNELLINI

I fagioli cannellini sono legumi di forma quasi cilindrica e colore bianco. Sono molto apprezzati come sostituti della carne grazie all'alto valore nutritivo, dato dalla presenza di proteine, sali minerali e vitamine. Come tutti i legumi sono senza glutine.

GRANO FARRO

Il farro è uno dei cereali più antichi, di origine mediorientale. Coltivato in Italia, dopo il raccolto il farro viene decorticato, quindi perlato per renderlo più digeribile.

MOUNTAIN LENTILS

Lentils are a rich source of protein and iron, and are therefore considered as meat substitutes. Like all legumes, they are gluten-free.

BORLOTTI BEANS FROM SALUGGIA

Beans from Saluggia are a selection of the Borlotto variety grown in Vercelli province. They are red with a pinkish tone and slightly mottled, with an oblong, kidney appearance. Promoted by the Consortium for the Protection of the Saluggia Bean, they are also part of the Slow Food Ark of Taste.

CHICKPEAS

Chickpeas are legumes rich in plant proteins and gluten-free, appreciated for their nutritional properties.

CANNELLINI BEANS

Cannellini beans are white legumes with an almost cylindrical shape. They are greatly appreciated as meat substitutes thanks to their high nutritional value, owing to the presence of proteins, mineral salts and vitamins. Like all legumes, they are gluten-free.

FARRO WHEAT

Farro is one of the oldest grains, originating in the Middle East. Grown in Italy, after harvest farro is dehusked and then pearled to make it easier to digest.



CONFEZIONI - PACKAGING: 500 g
Sacco cello in atmosfera protettiva.
Cello bag in a protective atmosphere.



GOLOSITÀ DELICATESSEN

Prodotti da forno. La nostra linea di dolci e biscotti preparati con farine di riso oltre ai prodotti da forno classici, come i leggerissimi e fragranti grissini di riso.

Oven products. Our line of cakes and biscuits made with rice flours, and classic oven-baked products, such as light and fragrant breadsticks.

RISAIOLE

Un'antica ricetta per una golosità senza tempo: dall'unione della farina di riso con il grano tenero, nascono le Risaiole.

BISCOTTINI VENERE

Tutta la fragranza del riso integrale Venere e la friabilità della farina di grano tenero racchiuse in un biscotto semplice e delizioso.

I biscotti del Principato di Lucedio sono ideali per una colazione della tradizione o in accompagnamento al tè del pomeriggio.

GRISSINI DI RISO

Leggeri e friabili, i grissini di riso nascono da un impasto preparato con farina di grano tenero, farina di riso e olio di oliva. Ideali per accompagnare i pasti, ma anche come snack per spezzare la fame durante la giornata e in abbinamento a gustosi aperitivi.

RISAIOLE

An ancient recipe for a timeless delicacy: from the combination of rice flour and soft wheat come Risaiole.

VENERE BISCUITS

The fragrance of Venere whole rice and the crispness of soft wheat flour are locked into this simple, yet tasty biscuit.

The biscuits of the Principato di Lucedio are perfect for a traditional breakfast or for accompanying afternoon tea.

RICE BREADSTICKS

The rice breadsticks, which are light and fragrant, are made from a soft wheat flour, rice flour and olive oil dough. They are perfect for accompanying pasta dishes, but also as a snack to keep hunger at bay during the day, or combined with tasty aperitifs.



Leggeri e friabili, i grissini di riso nascono da un impasto preparato con farina di grano tenero, farina di riso e olio di oliva.



300 g e

10.58 oz

WWW.PRINCIPATODILUCEDIO.IT

**CONFEZIONI
PACKAGING:**
300 g
Sacco cello.
Cello bag.



**CONFEZIONI
PACKAGING:**
200 g
Sacco cello - Cello bag



PRODOTTI ARTIGIANALI

ARTISAN PRODUCTS

Aromi e sapori. Abbiamo selezionato le materie prime e scelto i migliori ingredienti, lavorati secondo la tradizione, per offrirvi una gamma di prodotti pronti all'uso.

Aromas and flavours. We have selected the raw materials and chosen the best ingredients, processed according to tradition in order to offer you a wide selection of ready-to-use products.

PESTO ALLA GENOVESE

Le migliori foglie di basilico fresco insieme a olio extravergine di oliva, pinoli e parmigiano reggiano per un ottimo pesto della tradizione ligure. Versatile e pronto all'uso, è ideale per condire la pasta, ma anche spalmato su una fetta di pane, da servire durante l'aperitivo con un buon bicchiere di vino bianco.

POMODORI SECCHI

Tutto l'aroma e il colore dei pomodori maturati al sole in una confezione di pomodori secchi, pronti all'uso. Per poter valorizzare al meglio il prodotto, si consiglia di reidratarlo per 15 minuti in una soluzione di acqua tiepida (80%) e aceto (20%), strizzando infine per eliminare l'acqua in eccesso. Ottimi come antipasto e come contorno, con i pomodori secchi si possono realizzare anche sughetti sfiziosi, come il pesto alle mandorle e la salsa tapenade con le olive. Ideale anche per insaporire i risotti o come ingrediente per contorni e ripieni

ZAFFERANO IN PISTILLI

Lo zafferano è lo stigma di un fiore dall'intenso color violetto, originario dell'Asia Minore. Spezia di grande pregio, mantiene al meglio le sue caratteristiche aromatiche e la sua intensità se lo stigma è conservato per intero, anziché ridotto in polvere. Per godere al meglio delle sue proprietà, occorre disciogliere i pistilli in poca acqua tiepida, da usare per condire un classico risotto o le ricette più varie, come primi e secondi, ma anche torte e dessert.

GENOVESE PESTO

The best fresh basil leaves combined with extra-virgin olive oil, pine nuts and Parmigiano Reggiano create an excellent pesto that encapsulates the tradition of the region this sauce hails from, Liguria. Versatile and ready for consumption, this pesto is suitable for seasoning pasta, but also for spreading on slices of bread or for serving during an aperitif with a glass of delicious white wine.

DRY TOMATOES

All the fragrances and the colours of sun-ripened tomatoes in a package of dry tomatoes, ready for consumption. To get the most out of this product, we recommend rehydrating it for 15 minutes in a warm water solution (80%) and vinegar (20%), then squeezing it at the end to eliminate any excess water. Excellent as a starter or side dish, dry tomatoes can also add flavour to tasty sauces such as almond pesto and olive tapenades. Perfect also for adding a fresh touch to risottos or as an ingredient for side dishes and stuffings.

SAFFRON PISTILS

Saffron is the stigma of a flower which hails from Asia Minor and which has a bright violet colour. Saffron is a high-quality spice which preserves its aromatic features and intensity better if the stigma is kept whole, rather than ground into powder. To get the most out of its properties, you must dissolve the pistils in a little warm water; perfect for seasoning a classic risotto or a host of first course and second course dishes, but also cakes and desserts.



**CONFEZIONI
PACKAGING:**
135 g
Barattolo di vetro.
Glass.



**CONFEZIONI
PACKAGING:**
1 g
Barattolo di vetro.
Glass.



PRINCIPATO DI LUCEDIO

Coltiviamo la storia

LUCEDIO
1123



LUCEDIO
1123

POMODORI SECCHI

Tutto l'aroma e il colore
dei pomodori maturati al sole.



150g e

5.29 oz

WWW.PRINCIPATODILUCEDIO.IT

CONFEZIONI - PACKAGING: 150 g
Sacco cello in atmosfera protettiva.
Cello bag in a protective atmosphere.



PRINCIPATO DI LUCEDIO

Coltiviamo la storia

LUCEDIO
1123

Principato di Lucedio srl
Frazione Lucedio 8
13039 Trino (Vercelli) Italy
Tel. Fax +39 0161 81519-21
info@principatodilucedio.it



© P&S1 Food Agency - Biella



WWW.PRINCIPATODILUCEDIO.IT

