



FOODS FACTORY

Un progetto agricolo

INNOVATIVO

nelle terre pavese della Lomellina.

*Valorizziamo
le risorse e i frutti
che il pianeta
ci dona.*





Scorcio del nostro
terreno in località
Terdubi a Tromello (PV)

La FILOSOFIA e lo SPIRITO che guidano le nostre produzioni nelle terre della Lomellina:



RICERCA COSTANTE

*per ottimizzare le proprietà
organolettiche del prodotto*



INNOVAZIONE TECNOLOGICA

*AgriTech 4.0 su coltivazione
e lavorazioni*



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

*con una forte attenzione alla
riduzione del consumo di acqua
e utilizzo di chimica agricola*



SALVAGUARDIA BIODIVERSITÀ

*e delle risorse naturali
a nostra disposizione*

Le nostre produzioni AL NATURALE

La filosofia sulle nostre culture **BIOLOGICHE** o **AL NATURALE** segue un processo rigido, etico, ma soprattutto **CHIARO**.



Minima lavorazione, per una forte riduzione della CO₂, rispetto all'agricoltura tradizionale.



Tecniche concimazione per riduzione di chimica e consumo idrico.



Supporto della biodiversità nei campi e nei canali irrigui.



Lavorazioni non profonde per limitare le erosioni e la dispersione di elementi nutritivi.



Agricoltura 4.0 FIELDVIEW, a sostegno dell'ottimizzazione delle azioni di coltivazione.



Riso e farina sono lavorati esclusivamente con pilatura e macinatura a pietra.

Le nostre certificazioni:



BIOLOGICO CE



RISO CHIARO BLOCKCHAIN



FIELDVIEW 4.0



Dalla Terra al chicco
100% italiani



I NOSTRI PRODOTTI

TIPOLOGIA PRODOTTO	RISO	RISO
TIPOLOGIA RISO	ARBORIO	CARNAROLI CLASSICO
LAVORAZIONE	AL NATURALE	BIOLOGICO
PROPRIETÀ	<p>Riso dai chicchi perlato molto lunghi, con un nucleo che rimane al dente e una parte esterna che tende a sfarinarsi in cottura. I chicchi contengono un'alta percentuale di amilosio. Per questo in cottura i chicchi rilasciano una buona quantità di amido.</p>	<p>Il chicco è allungato e sottile, ricco di amilosio nell'amido che esalta la consistenza e la tenuta di cottura che permette di assorbire più facilmente brodi, burro o altre salse utilizzate nella preparazione dei risotti, per questo è molto apprezzato dagli chef.</p>
UTILIZZO	<p>Perfetto per le preparazioni di risotti mantecati, insalate e antipasti.</p>	<p>Perfetto per risotti delicati e meno cremosi, come ad esempio quelli di pesce, in cui i chicchi rimangono ben sgranati. Tuttavia, può essere utilizzato anche per insalate di riso, arancini, supplì.</p>
QUALITÀ	<p>È un ottimo alleato dell'apparato digerente: oltre ad essere facilmente digeribile, contrasta la fermentazione intestinale, la colite, la stitichezza e la diarrea. Inoltre serve in caso di ipertensione arteriosa e insufficienza renale. Può essere inserito anche nelle diete dei celiaci e dei soggetti in sovrappeso.</p>	<p>Aiuta la regolazione della flora intestinale batterica e favorisce il transito intestinale. Importante azione disintossicante, a livello dell'apparato gastro-intestinale. Contiene in buona quantità anche l'aminoacido lisina, proteine, acidi grassi essenziali e potassio.</p>





Acquisti: minimo 10 kg.

Consegna gratuita
sopra i 10 kg,
€ 7 se inferiore.

**RISO
VENERE
AL NATURALE**

È una varietà di cereale con un corredo nutritivo davvero sorprendente e unico.
Ha un **aroma intenso**: la cottura lo rende ancora più penetrante, simile al **pane appena sfornato**.

Cucinare **al vapore, riso pilaf, bollitura**.

Aiuta a combattere il **colesterolo** e ci fa fare il pieno di flavonoidi, potenti antiossidanti che proteggono il nostro **sistema cardiocircolatorio**.
Grazie alla carica di potassio e magnesio, il riso venere è perfetto per chi fa **sport**.



**RISO
ERMES
AL NATURALE**

È un alimento ideale per uno stile di vita sano ed equilibrato: l'alta concentrazione di **fibre, sali minerali e antiossidanti** ne fanno il pasto ideale per chi vuole sentirsi sempre leggero e dinamico.

Ricco di **proteine vegetali**, è adatto a sportivi, salutisti ed è particolarmente apprezzato dalla cucina **vegana e vegetariana** per le sue caratteristiche nutrizionali, che ne fanno un alimento completo.

Ricco di fibre, proteine vegetali, **vitamine del gruppo B**, di sali minerali come zinco, calcio, **manganese, ferro, selenio**.



**FARINA
DI RISO
AL NATURALE**

La farina di riso è molto ricca di **amidi** e povera invece di proteine.

Adatta per **besciamella, torte, biscotti, gnocchi, crackers**, ottima anche come addensante per le zuppe o per le salse. Perfetto come mix di farine per l'impasto della **pizza**.

Fornisce al nostro organismo sostanzialmente due vantaggi: **vitamine del gruppo B** (B6, B3, B2 e B1), ma anche **vitamina E**.





*Il nostro terreno di 5 ettari
in località Taverna Cavo
d'Assi a Tromello (PV)*



FOODS FACTORY
Azienda agricola srl

Largo Adua, 1
24128 Bergamo
Mob: +39 349 951 3597

PER ORDINI:
info@foodsfactory.it



Il nostro terreno
di 6 ettari in località
Terdubi a Tramello (PV)