DAL 1972

Michelotti & Zei

legumiitaliani.it

Filosofia Aziendale

Michelotti e Zei, oltre alla commercializzazione dei prodotti di importazione che da anni vengono venduti in Italia, ha maturato una ricca esperienza in un campo poco praticato da altre aziende: LA RICERCA, LA PREPARAZIONE E LA DISTRIBUZIONE di antiche varietà di legumi e cereali che si coltivavano nel passato. Il recupero del sapore antico è per l'azienda una vera e propria passione nel rispetto della secolare tradizione popolare contadina che ha lo scopo di assicurare alla clientela un prodotto regionale tipico, sano e gustoso.

Tra passato e futuro

L'azienda nasce nel 1972 dall'unione di due piccole attività locali. Ad oggi si è consolidata come una delle più importanti realtà della Toscana attraverso un progressivo ampliamento della gamma dei prodotti trattati. L'investire in ricerca non ha fatto però dimenticare la cura dei particolari che da sempre arricchisce la qualità dei prodotti.

I nostri Risi

La nostra azienda è da sempre attenta alle esigenze dei consumatori e ai cambiamenti delle abitudini alimentari. Per questo nel nostro catalogo è presente una vasta varietà di risi italiani adatti a tutti i gusti.

Arborio

Proprietà

Uno dei risi più utilizzati nella cucina italiana, presenta chicchi grossi e lunghi con gessatura importante e ha un contenuto particolarmente elevato di amido.

Indicazioni d'uso

Grazie alle grandi dimensioni ha una buona tenuta alla cottura e si presta particolarmente alla preparazione di risotti.

Disponibilità

Sacchi da 1 Kg, 5 Kg e 25 Kg

Tabella Nutrizionale

	porzione 100 g	AR 100 g	Assunzioni di riferimento
Energia	338 kcal	16,9 kcal	2000 kcal
	1436 kJ	17,1 %	8400 kJ
Grassi	0 g	0,0 %	70 g
di cui grassi saturi	0 g	0,0 %	20 g
Carboidrati	77 g	29,6 %	260 g
di cui zuccheri	0 g	0,0 %	90 g
Fibre	1,0 g		
Proteine	7,0 g	14,0 %	50 g
Sale	0,02 g	0,3 %	6 g

Le foto utilizzate nelle schede descrittive dei prodotti sono a solo scopo illustrativo, i colori dei prodotti potrebbero non corrispondere esattamente alla realtà.

Carnaroli

Proprietà

Caratterizzato da un chicco allungato e dalla gessatura equilibrata, ha un colore perlato e un sapore leggermente dolce. Molto resistente ed elastico, durante la cottura non scuoce e non si disgrega. Ha una bassa tendenza a perdere amido e una buona capacità di assorbire i liquidi durante la mantecatura.

Indicazioni d'uso

Ideale per preparare sia risotti regionali che piatti speciali e gourmet, grazie alla capacità di esaltare qualsiasi condimento.

Disponibilità

Sacchi da 1 Kg, 5 Kg e 25 Kg

Tabella Nutrizionale

	porzione 100 g	AR 100 g	Assunzioni di riferimento
Energia	1479 kJ	26,2 kcal	2000 kcal
	349 kcal	26,4 %	8400 kJ
Grassi	1,6 g	3,4 %	70 g
di cui grassi saturi	0,5 g	0,0 %	20 g
Carboidrati	76 g	43,8 %	260 g
di cui zuccheri	0 g	0,0 %	90 g
Fibre	0,7 g		
Proteine	7,2 g	21,6 %	50 g
Sale	0,02 g	0,5 %	6 g

Le foto utilizzate nelle schede descrittive dei prodotti sono a solo scopo illustrativo, i colori dei prodotti potrebbero non corrispondere esattamente alla realtà.

Ribe

Proprietà

Ha una pasta compatta e chicchi lunghi e sottili. Resiste molto bene alla cottura e si mantiene sempre un po' al dente.

Indicazioni d'uso

Si presta per risotti e minestre ed è indicato per quei piatti che richiedono una cottura lunga,
come il timballo di riso ma anche frittelle e dolci.

Disponibilità

Sacchi da 1 Kg, 5 Kg e 25 Kg

Tabella Nutrizionale

	porzione 100 g	AR 100 g	Assunzioni di riferimento
Energia	333 kcal	16,6 kcal	2000 kcal
	1414 kJ	16,8 %	8400 kJ
Grassi	1,0 g	1,4 %	70 g
di cui grassi saturi	0 g	0,0 %	20 g
Carboidrati	74 g	28,5 %	260 g
di cui zuccheri	1,0 g	1,1 %	90 g
Fibre	0 g		
Proteine	7,0 g	14,0 %	50 g
Sale	0,02 g	0,3 %	6 g

Le foto utilizzate nelle schede descrittive dei prodotti sono a solo scopo illustrativo, i colori dei prodotti potrebbero non corrispondere esattamente alla realtà.

Roma

Proprietà

Viene coltivato in molte terre del riso, dalla Lombardia al Piemonte, dal Delta del Po alla Sardegna. Ha un tempo di cottura leggermente inferiore rispetto ad altri risi, per questo viene considerato particolarmente versatile e pratico.

Indicazioni d'uso

Assorbe molto bene il condimento pur restando compatto, con i chicchi ben divisi. Cede inoltre molto amido in cottura, per questo è ideale per risotti ben mantecati e morbidi.
Si presta bene anche per la preparazione di sformati.

Disponibilità

Sacchi da 1 Kg, 5 Kg e 25 Kg

Tabella Nutrizionale

	porzione 100 g	AR 100 g	Assunzioni di riferimento
Energia	343 kcal	17,2 kcal	2000 kcal
	1456 kJ	17,3 %	8400 kJ
Grassi	1,0 g	1,4 %	70 g
di cui grassi saturi	0 g	0,0 %	20 g
Carboidrati	77 g	29,6 %	260 g
di cui zuccheri	0 g	0,0 %	90 g
Fibre	1,0 g		
Proteine	6,0 g	12,0 %	50 g
Sale	0,02 g	0,3 %	6 g

Le foto utilizzate nelle schede descrittive dei prodotti sono a solo scopo illustrativo, i colori dei prodotti potrebbero non corrispondere esattamente alla realtà.

Vialone Nano

Proprietà

Uno dei migliori risi prodotti in Italia, viene coltivato a Isola della Scala e in altri comuni della provincia di Verona. In piccola percentuale viene coltivato anche nel mantovano e in provincia di Pavia.

Indicazioni d'uso

Si tratta di una varietà di riso che si mantiene compatta, prestandosi di conseguenza a diverse preparazioni.
Si può senza dubbio considerare il riso per eccellenza per i risotti, per questo è il preferito dagli chef.

Disponibilità

Sacchi da 1 Kg, 5 Kg e 25 Kg

Tabella Nutrizionale

	porzione 100 g	AR 100 g	Assunzioni di riferimento
Energia	347 kcal	17,4 kcal	2000 kcal
	1473 kJ	17,5 %	8400 kJ
Grassi	0,7 g	1,0 %	70 g
di cui grassi saturi	0 g	0,0 %	20 g
Carboidrati	78 g	30,0 %	260 g
di cui zuccheri	0 g	0,0 %	90 g
Fibre	0,7 g		
Proteine	6,8 g	13,6 %	50 g
Sale	0,00 g	0,0 %	6 g

Le foto utilizzate nelle schede descrittive dei prodotti sono a solo scopo illustrativo, i colori dei prodotti potrebbero non corrispondere esattamente alla realtà.

Sant' Andrea

Proprietà

La sua area di coltivazione tipica è la Baraggia nell'alto vercellese ma viene coltivato anche nella provincia pavese.

Indicazioni d'uso

Indicato per minestre e minestroni e per la realizzazione di dolci di riso. Inoltre, grazie alla sua ricchezza di amido, si presta bene anche per risotti con ricche mantecature.

Disponibilità

Sacchi da 1 Kg, 5 Kg e 25 Kg

Tabella Nutrizionale

	porzione 100 g	AR 100 g	Assunzioni di riferimento
Energia	392 kcal	19,6 kcal	2000 kcal
	1664 kJ	19,8 %	8400 kJ
Grassi	0 g	0,0 %	70 g
di cui grassi saturi	0 g	0,0 %	20 g
Carboidrati	90 g	34,6 %	260 g
di cui zuccheri	0 g	0,0 %	90 g
Fibre	0 g		
Proteine	7,9 g	15,8 %	50 g
Sale	0,00 g	0,0 %	6 g

Le foto utilizzate nelle schede descrittive dei prodotti sono a solo scopo illustrativo, i colori dei prodotti potrebbero non corrispondere esattamente alla realtà.

Originario

Proprietà

Detto anche Comune o Balilla, è stato classificato già negli anni '20. Viene considerato il riso "della fame", perchè era un prodotto economico e abbondante utilizzato dalle famiglie per piatti semplici ma nutrienti in periodi di scarse risorse.

Indicazioni d'uso

Perfetto per la realizzazione di minestre, si presta anche alla preparazione di dolci, come le frittelle, e di arancini e supplì.

Disponibilità

Sacchi da 1 Kg, 5 Kg e 25 Kg

Tabella Nutrizionale

	porzione 100 g	AR 100 g	Assunzioni di riferimento
Energia	1461 kJ	17,4 %	8400 kJ
	344 kcal		2000 kcal
Grassi	1,1 g	1,6 %	70 g
di cui grassi saturi	0,4 g	2,0 %	20 g
Carboidrati	76 g	29,2 %	260 g
di cui zuccheri	0 g	0,0 %	90 g
Fibre	0,9 g		
Proteine	7,1 g	14,2 %	50 g
Sale	0 g	0,0 %	6 g

Le foto utilizzate nelle schede descrittive dei prodotti sono a solo scopo illustrativo, i colori dei prodotti potrebbero non corrispondere esattamente alla realtà.

Ribe Parboiled

Proprietà

Caratterizzato da un chicco medio/grande che subisce un processo detto parboilizzazione. Il riso greggio viene immerso in acqua calda, cotto a vapore e poi essiccato rapidamente. Questo processo conferisce un aspetto ambrato ed una maggiore resistenza in fase di cottura.

Indicazioni d'uso

Il riso parboiled non scuoce, caratteristica che lo rende adatto a molte preparazioni. Particolarmente ideale per insalate e risotti.

Disponibilità

Sacchi da 1 Kg, 5 Kg e 25 Kg

Tabella Nutrizionale

	porzione 100 g	AR 100 g	Assunzioni di riferimento
Energia	350 kcal	17,5 kcal	2000 kcal
	1485 kJ	17,7 %	8400 kJ
Grassi	1,3 g	1,9 %	70 g
di cui grassi saturi	0 g	0,0 %	20 g
Carboidrati	75 g	28,8 %	260 g
di cui zuccheri	0,8 g	0,9 %	90 g
Fibre	2,0 g		
Proteine	8,6 g	17,2 %	50 g
Sale	0,01 g	0,2 %	6 g

Le foto utilizzate nelle schede descrittive dei prodotti sono a solo scopo illustrativo, i colori dei prodotti potrebbero non corrispondere esattamente alla realtà.

Integrale

Proprietà

E' un alimento ricco di amido, facilmente digeribile. La pellicina che ricopre il chicco, nota come lollo, è invece ricca di fibra, utile per i benefici all'intestino e contro la formazione di polipi intestinali.

Indicazioni d'uso

Consigliato nelle diete dimagranti in quanto è in grado di dare un senso di sazietà maggiore rispetto a quello degli altri cereali. Ideale in abbinamento a verdure di stagione sia calde che fredde.

Disponibilità

Sacchi da 1 Kg, 5 Kg e 25 Kg

Tabella Nutrizionale

	porzione 100 g	AR 100 g	Assunzioni di riferimento
Energia	349 kcal	17,4 kcal	2000 kcal
	1476 kJ	17,6 %	8400 kJ
Grassi	3,0 g	4,3 %	70 g
di cui grassi saturi	0,8 g	4,0 %	20 g
Carboidrati	68 g	26,2 %	260 g
di cui zuccheri	1,3 g	1,4 %	90 g
Fibre	5,3 g		
Proteine	9,8 g	19,6 %	50 g
Sale	0,00 g	0,0 %	6 g

Le foto utilizzate nelle schede descrittive dei prodotti sono a solo scopo illustrativo, i colori dei prodotti potrebbero non corrispondere esattamente alla realtà.

Integrale Rosso

Proprietà

Grazie all'abbondanza di fibra alimentare è un alimento indicato per prevenire la costipazione e per facilitare la digestione. Ha un buon contenuto di composti antiossidanti e ciò apporta benefici alla pelle.

Indicazioni d'uso

É consigliabile risciacquarlo prima di iniziare la cottura per eliminare eventuali impurità. Il condimento ideale per questo riso sono le verdure di stagione e i legumi. Perfetto anche come contorno e come ripieno per le verdure, oltre che per timballi e insalate fredde.

Disponibilità

Sacchi da 1 Kg, 5 Kg e 25 Kg

Tabella Nutrizionale

	porzione 100 g	AR 100 g	Assunzioni di riferimento
Energia	341 kcal	17,0 kcal	2000 kcal
	1441 kJ	17,2 %	8400 kJ
Grassi	3,1 g	4,4 %	70 g
di cui grassi saturi	0,8 g	4,0 %	20 g
Carboidrati	66 g	25,4 %	260 g
di cui zuccheri	0,7 g	0,8 %	90 g
Fibre	7,0 g		
Proteine	8,7 g	17,4 %	50 g
Sale	0,00 g	0,0 %	6 g

Le foto utilizzate nelle schede descrittive dei prodotti sono a solo scopo illustrativo, i colori dei prodotti potrebbero non corrispondere esattamente alla realtà.

Integrale Nero

Proprietà

Ha un contenuto di proteine, ferro e selenio notevolmente più elevato rispetto alle altre varietà. È molto ricco di silicio e di vitamine idrosolubili, tra cui B1, B2 e PP. Il caratteristico colore nero è dovuto alla presenza di antociani, sostanze note per il potere antiossidante.

Indicazioni d'uso

Ha tempi di cottura piuttosto lunghi.
Si utilizza, in genere, bollito e poi abbinato a pesce, verdure o legumi.

Disponibilità

Sacchi da 1 Kg, 5 Kg e 25 Kg

Tabella Nutrizionale

	porzione 100 g	AR 100 g	Assunzioni di riferimento
Energia	321 kcal	16,0 kcal	2000 kcal
	1356 kJ	16,1 %	8400 kJ
Grassi	3,4 g	4,9 %	70 g
di cui grassi saturi	0,9 g	4,5 %	20 g
Carboidrati	64 g	24,6 %	260 g
di cui zuccheri	1,2 g	1,3 %	90 g
Fibre	9,9 g		
Proteine	3,7 g	7,4 %	50 g
Sale	0,00 g	0,0 %	6 g

Le foto utilizzate nelle schede descrittive dei prodotti sono a solo scopo illustrativo, i colori dei prodotti potrebbero non corrispondere esattamente alla realtà.

Basmati

Proprietà

È una varietà di origine indiana, ed è la qualità con meno grassi tra i risi.
Il nome significa "Regina della fragranza" in quanto si distingue per il caratteristico sentore speziato, di sandalo e nocciole.

Indicazioni d'uso

Sprigiona il suo profumo semplicemente lessato e condito con olio extravergine di oliva e parmigiano. Si presta all'abbinamento con carni, legumi e verdure; ottimo come contorno a vari secondi piatti, come sostituto del pane.

Disponibilità

Sacchi da 1 Kg, 10 Kg e 20 Kg

Tabella Nutrizionale

	porzione 100 g	AR 100 g	Assunzioni di riferimento
Energia	386 kcal	19,3 kcal	2000 kcal
	1639 kJ	19,5 %	8400 kJ
Grassi	0,8 g	1,1 %	70 g
di cui grassi saturi	0 g	0,0 %	20 g
Carboidrati	86 g	33,1 %	260 g
di cui zuccheri	0 g	0,0 %	90 g
Fibre	2,3 g		
Proteine	7,6 g	15,2 %	50 g
Sale	0,00 g	0,0 %	6 g

Le foto utilizzate nelle schede descrittive dei prodotti sono a solo scopo illustrativo, i colori dei prodotti potrebbero non corrispondere esattamente alla realtà.

Thay Bianco

Proprietà

La sua caratteristica principale è la minima cessione di amido in cottura e di conseguenza assorbe poco i condimenti. Tale caratteristica aiuta a mantenere i chicchi separati anche dopo lunghe cotture.

Indicazioni d'uso

Ideale per le insalate di riso fredde e come contorno in piatti a base di carni, pesce, verdure o legumi.

Disponibilità

Sacchi da 1 Kg, 5 Kg e 25 Kg

Tabella Nutrizionale

	porzione 100 g	AR 100 g	Assunzioni di riferimento
Energia	1481 kJ	17,6 %	8400 kJ
	349 kcal		2000 kcal
Grassi	1,2 g	1,7 %	70 g
di cui grassi saturi	0,2 g	1,0 %	20 g
Carboidrati	77 g	29,6 %	260 g
di cui zuccheri	0 g	0,0 %	90 g
Fibre	0 g		
Proteine	7,5 g	15,0 %	50 g
Sale	0,02 g	0,3 %	6 g

Le foto utilizzate nelle schede descrittive dei prodotti sono a solo scopo illustrativo, i colori dei prodotti potrebbero non corrispondere esattamente alla realtà.

Thay Profumato

Proprietà

Originario della Thailandia, presenta chicchi a grana lunga.
Particolarmente apprezzato dalle popolazioni asiatiche.

Indicazioni d'uso

Ideale per accompagnare piatti a base di carni o pesce.
Ottimo anche semplicemente lessato e condito con olio extravergine di oliva e parmigiano.

Disponibilità

Sacchi da 1 Kg, 5 Kg e 25 Kg

Tabella Nutrizionale

	porzione 100 g	AR 100 g	Assunzioni di riferimento
Energia	1504 kJ	17,7 %	8500 kJ
	354 kcal		2000 kcal
Grassi	0,8 g	1,1 %	50 g
di cui grassi saturi	0,2 g	1,0 %	20 g
Carboidrati	79 g	30,5 %	300 g
di cui zuccheri	0,1 g	0,1 %	100 g
Fibre	0,5 g		
Proteine	7,5 g	15,0 %	50 g
Sale	0,01 g	0	2 g

Le foto utilizzate nelle schede descrittive dei prodotti sono a solo scopo illustrativo, i colori dei prodotti potrebbero non corrispondere esattamente alla realtà.

MICHELOTTI & ZEI srl
Via Francesca 1559
51036 CASTELMARTINI (PT)
Tel. 0573.84117 - 0573.84190
info@legumiitaliani.it
www.legumiitaliani.it