



NATUURLIJK, FAIR & JAMMIE

ITALIAANSE RISOTTO, FARROTO, ORZOTTO & ZUPPA UIT VERCELLI (PIEMONTE)

FAMILIE PICCO – 3 GENERATIES KENNIS & ERVARING, PASSIE & LIEFDE VOOR JAMMIE!

Op de Povlakte in Vercelli – de noordelijke Italiaanse provincie die grenst aan Oostenrijk en in de Piemonte regio ligt – woont familie Picco. Familie Picco teelt, droogt, pelt en schoont authentieke Italiaanse rijstsoorten, waaronder de beroemde carnaroli risotto rijst. Dat doen ze op hun familiebedrijf wat al meer dan 100 jaar bestaat.



Otto's en zuppe van nonna Picco

GreenAge heeft als missie om biologische, eerlijke en bovendien jammie voeding bereikbaar te maken voor een breder publiek. En hieronder valt ook, dat we het je makkelijker willen maken! De risotto's, farrotto's, orzotto's (de otto's) en zuppe van familie Picco zijn hier duidelijke voorbeelden van: naar authentiek recept, gebaseerd op de kookschriften van nonna (oma) Picco. De beste kwaliteit Italiaanse carnaroli rijst, geparelde farro (Italiaans spelt) en gerst, verrijkt met een mix van gedroogde groenten, kruiden en specerijen. Ze verpakken deze ook voor ons, want wij kiezen voor de kortste keten mogelijk: direct van de teler naar ons en dus naar jou – de etensgenieter!



Water & bouillon

Het enige wat je naast een zakje GreenAge "otto" nodig hebt voor een complete maaltijd, is hete bouillon of heet water en 15-20 minuten geduld, terwijl je af en toe roert. Een scheutje olijfolie of klontje boter en wat geraspte Parmezaanse kaas als je wilt, maken je authentieke Italiaanse risotto, farrotto of orzotto af. De zuppe (maaltijdsoepen met rijst) staan eveneens binnen 20 minuten op tafel en ook hiervoor heb je alleen water of bouillon nodig.



Gemaakt door de natuur, verzorgd door de mens...