

Finger Food a base di Riso

READYTOdo
BestMatchin'

Riso Istantaneo **C108**
Farine Funzionali Pre-Gelatinizzate di Riso **Y101, Y160 e Y150**

- Idratazione a freddo
- Riduzione dei costi energetici e di sviluppo
- Incremento della capacità e della velocità produttiva
- Ricetta 100% clean label
- Purezza microbiologica
- Senza glutine



Descrizione

Il Riso Istantaneo **C108** fa parte della linea NATURIS **ReadyToDo**, che comprende riso, cereali e legumi sviluppati per rispondere alle specifiche del cliente e per soddisfare le esigenze dell'applicazione o del prodotto finale. I prodotti **ReadyToDo** sono ottenuti mediante un processo che utilizza esclusivamente acqua, vapore e aria e sono quindi naturali al 100%; cuociono nei tempi richiesti dal cliente e sono pronti per essere utilizzati nelle più svariate preparazioni alimentari.

Le Farine Funzionali Pre-Gelatinizzate di Riso **Y101, Y160** and **Y150** sono prodotti della Linea NATURIS **Best Matchin'**, che comprende Farine Funzionali progettate per realizzare prodotti clean label senza modificare le proprietà nutrizionali e di assorbimento, perché ottenute in modo naturale, senza procedimenti chimici. I severi controlli di NATURIS sia sulle materie prime, che sull'intero processo di produzione permettono di garantire nel tempo le proprietà funzionali delle farine, indipendentemente dal raccolto o dalla stagione.

Proprietà funzionali

Il Riso Istantaneo tipo **C108**, ottenuto da Riso Parboiled a grana lunga, è stato specificatamente messo a punto per amalgamarsi con salsa di pomodoro, formaggio e altri ingredienti caratterizzanti. La miscela è adatta per la lavorazione in macchine per la produzione di finger food. Il prodotto finale è pronto per essere fritto e congelato o direttamente congelato. Il riso mantiene la consistenza e il gusto in ogni passaggio di lavorazione, indipendentemente dalla temperatura utilizzata.

La Farina Funzionale Pre-Gelatinizzata di Riso **Y101** è un eccezionale agente legante che fornisce cremosità alla miscela. Per ottenere le stesse proprietà leganti, ma con una consistenza meno cremosa, è preferibile utilizzare la Farina Funzionale Pre-Gelatinizzata di Riso **Y160**.

Per la produzione di miscela per pastella, la Farina Funzionale Pre-Gelatinizzata di Riso **Y150** fornisce eccezionali proprietà di copertura nel processo di congelamento e scongelamento: vengono mantenute l'umidità, con una resa più elevata e un gusto finale migliore, e una maggiore elasticità durante il congelamento e il successivo riscaldamento. E' inoltre un ingrediente senza glutine per l'impanatura esterna.

Preparazione

Mescolare il riso, la farina, gli ingredienti caratterizzanti e l'acqua e lasciare in ammollo 1 ora a temperatura ambiente, 30 minuti a 50°C o 10 minuti a 95°C; introdurre la miscela reidratata nella formatrice. Per una consistenza ottimale, si consiglia di lavorare alla temperatura di 50°C.

INGREDIENTI	PER 1000 g DI PRODOTTO*	%
Riso Istantaneo C108	320 g	32%
Farina Funzionale Pre-Gelatinizzata di Riso Y101 o Y160	30 g	3%
Acqua	300 g	30%
Altri ingredienti caratterizzanti	350 g	35%

*Le quantità sono approssimate e dipendono dalla ricetta e dal processo di produzione. In base alla consistenza e al gusto desiderati, le proporzioni possono essere modificate +/- 5g.

INGREDIENTI	PER 100 g DI MIX PER PASTELLA*	%
Acqua	70 g	70%
Farina Funzionale Pre-Gelatinizzata di Riso Y150	30 g	30%



Via Manfredini 30, 45100 Rovigo Italy
T +39 0425 363111 - F +39 0425 410108
info@NATURIS.com - www.NATURIS.com