



VARIETÀ E CARATTERISTICHE
PRODOTTI

L'AZIENDA

L'azienda agricola Bobba vanta una storia centenaria di coltivatori di riso che si tramanda di generazione in generazione. Portando avanti la passione che già i bisnonni avevano per la terra e per questo splendido mondo, l'azienda, dalle campagne ronssecchesi si sposta verso Bianzè (VC) dove i nostri nonni rilevano la vecchia cascina parrocchiale e continuano la loro opera di coltivazione, tramandandola sino a noi che ci impegniamo a portarne avanti la tradizione.

Garantiamo un PRODOTTO 100% ITALIANO, coltivato e lavorato interamente in Italia nel rispetto delle leggi di natura, dei limiti europei relativi all'utilizzo di fitofarmaci e degli standard di certificazione di qualità biologica. Il nostro aggiornamento tecnologico e normativo è costante e ci permette di coniugare la tradizione dei nostri nonni con le più moderne tecniche di lavorazione.

La terra è fonte di vita e noi le assicuriamo, ogni anno, la necessaria rotazione delle colture per mantenerne la biodiversità animale.

Ci prendiamo cura personalmente dei nostri cereali fin dalla loro nascita, li accompagniamo nella crescita e li seguiamo durante la molitura e la pilatura.

Gli standard qualitativi che rispettiamo nella produzione vengono mantenuti anche nelle fasi di trasformazione in prodotti più complessi come polente, zuppe, risotti.

L'attenzione e la passione che mettiamo nel nostro lavoro, ci hanno permesso di ottenere un prezioso riconoscimento: il Premio De Concilio. Questo premio ha certificato, gratificando tutta la famiglia, non solo la qualità dei nostri prodotti ma anche la costanza e l'amore con cui ogni giorno ci impegniamo a difendere e diffondere la cultura del mangiar sano e genuino.



I nostri **risi**, **risotti**, **zuppe** e **polente** sono confezionati in atmosfera protettiva. Confezionati nello stabilimento di Bianzè (VC), per Az. Agricola BOBBA ANNA.

I nostri **biscotti** sono prodotti nello stabilimento di Alice Castello (VC), e confezionati nello stabilimento di Larizzate (VC), per Az. Agricola BOBBA ANNA.

RISI



ARBORIO e ARBORIO BIO

È il più diffuso riso italiano da risotto, i suoi chicchi sono i più grandi tra tutte le varietà coltivate in Italia. Grazie a questo è un classico della buona tavola, l'ideale per preparare piatti ben amalgamati. Contiene un'elevata quantità di amilopectina.

BALDO e BALDO BIO

È un riso a grana lunga e grossa con una ottima capacità di assorbimento e un alto contenuto di amilosio. Grazie alle sue caratteristiche rende i chicchi più consistenti e permette di ottenere risotti ben mantecati e saporitamente morbidi. È perfetto nelle ricette di piatti regionali.

CARNAROLI ESSICCATO SULL' AIA

Si differenzia dal Carnaroli tradizionale per il tipo di essiccazione e per un metodo di coltivazione nel massimo rispetto della natura.

Premiato con il *De Concilio* all'**OSCAR GREEN 2012**, riservato a chi ha saputo rivitalizzare tradizioni antiche con criteri moderni. Ideale per chi cerca un prodotto di alta qualità.

CARNAROLI e CARNAROLI BIO

È considerato il re dei risotti. Ideale per chi vuole portare in tavola il meglio della tradizione risicola italiana. È nato dall'incrocio tra Vialone e Lencino, solo dagli anni ottanta lo hanno riscoperto per quel che vale.

GIGLIO e GIGLIO BIO

Appartiene alla famiglia dei risi a chicco lungo, oggi coltivato anche in Italia. Sprigiona un naturale aroma simile alla fragranza del pane appena sfornato. Queste caratteristiche lo rendono unico e amato da chiunque lo provi. Prefetto per la preparazione di insalate di riso.

NERONE e NERONE BIO

È un riso poco noto ma contiene più fibra di tutti. Il suo chicco è coperto da una pellicina chiamata *pericarpo* che gli conferisce caratteristiche incredibili, sia nutritive che per il gusto inconfondibile. È un riso integrale che contiene 4 volte il contenuto di ferro e 4 quello di silicio, ricco anche di selenio e magnesio. La vostra cucina durante la cottura sarà inondata di un profumo incredibile simile a quello del **pane caldo**.

ORIGINARIO e ORIGINARIO BIO

Appartiene ai risi a grano tondo, ottimo per la preparazione di minestre. Un tempo, utilizzato anche per risotti o con il latte, adatto alla preparazione di dolci, arancini e crocchette. Prolungando di qualche minuto la cottura si ottiene la consistenza adatta alla preparazione di gnocchi di riso.

ORIGINARIO INTEGRALE BIO

Appartiene ai risi a grano tondo, ottimo per la preparazione di minestre. Un tempo, utilizzato anche per risotti o con il latte, adatto alla preparazione di dolci, arancini e crocchette. Prolungando di qualche minuto la cottura si ottiene la consistenza adatta alla preparazione di gnocchi di riso.

RIBE INTEGRALE e RIBE INTEGRALE BIO

Non è altro che il riso privato solo delle glumelle (lolla) che ricopre il chicco. Si differenzia dal riso brillato per il differente metodo di lavorazione a cui viene sottoposto; infatti non subendo la separazione delle parti esterne al chicco (pula) rimane ricco di fibre e sostanze benefiche. È un alimento rinfrescante, disintossicante e lievemente lassativo, adatto ad una dieta priva di glutine.

RIBE PARBOILED

È un riso che si ottiene con un processo detto parbolizzazione. Grazie a questo metodo i suoi chicchi assumono una colorazione tendente al giallo, ma soprattutto mantiene perfettamente la cottura.

Prefetto nella ristorazione per risotti ed insalate

ROSSO SELVAGGIO e ROSSO SELVAGGIO BIO

Fa parte dei risi integrali, prodotto in quantità molto limitata. È nato da incroci naturali che si accostano facilmente a cibi dal gusto deciso, con il pesce o con i legumi. Il suo chicco è medio lungo, di un bel colore rosso rubino cristallino ricco di fibre; l'interno della cariosside ha un cuore bianco. Il gusto è dolce e unico. Nonostante necessità di una lunga cottura rimane sempre croccante mantenendo un sapore gustoso, anche senza condimento.

SEMI INTEGRALE BIO

È il riso ideale per una sana ed equilibrata alimentazione lavorato delicatamente per salvaguardare i suoi valori naturali, energetici e nutrizionali, senza rinunciare al piacere di una cucina ricca di gusto.

Conferisce ai risotti e minestre quel tocco in più di sapore naturale che personalizza in modo esclusivo le vostre ricette.

VIALONE NANO e VIALONE NANO BIO

È considerato da tutti il capostipite dei risi da risotto più pregiati della produzione italiana, rendendoci famosi in tutto il mondo. Si distingue dagli altri per il chicco particolarmente grosso e, pur avendo forma tondeggiante, è classificato come riso dalla lunghezza media.

Può essere usato in diverse preparazioni: dai risotti ben mantecati a gustose minestre e minestrone

RISOTTI



CONVENZIONALI:

ASPARAGI
CACIO E PEPE
CARBONARA
CARCIOFI
CURRY
FUNGHI PORCINI
GAMBERETTI E ZUCCHINE
LIMONE
MELANZANE
NERO DI SEPPIA
ORTICHE
PEPERONI
POMODORO E BASILICO
PORRI E PATATE
RADICCHIO
SALMONE
SPINACI
TARTUFO
VERDURE
ZAFFERANO
ZUCCA

I risotti RISO ANNA uniscono il prestigioso *riso carnaroli* prodotto dalla nostra azienda nel rispetto della natura e della tradizione all'unicità di materie prime accuratamente selezionate, per garantirvi il massimo del sapore e della genuinità. I nostri alti standard qualitativi ci permettono di offrire un prodotto destinato anche a chi deve seguire un'alimentazione *senza glutine*, confezionato in *atmosfera controllata* per assicurarne la massima freschezza.



BIOLOGICI:

ASPARAGI
CARCIOFI
CURRY
FUNGHI PORCINI
GAMBERETTI E ZUCCHINE
MELANZANE
NERO DI SEPPIA
ORTICHE
PEPERONI
POMODORO E BASILICO
PORRI E PATATE
SPINACI
VERDURE
ZUCCA

ZUPPE



BOSCAIOLA MINISTRONE DELLA NONNA RUSTICA

Le zuppe RISO ANNA esclusivamente biologiche, a base di riso semi integrale nei gusti: *Boscaiola*, con funghi porcini, *Minestrone*, con verdure, della *Nonna*, con legumi, *Rustica*, con porri e patate.

Prodotti dalla nostra azienda nel rispetto della natura e della tradizione all'unicità di materie prime accuratamente selezionate, per garantirvi il massimo del sapore e della genuinità. I nostri alti standard qualitativi ci permettono di offrire un prodotto destinato anche a chi deve seguire un'alimentazione senza glutine, confezionato in atmosfera controllata per assicurarne la massima freschezza.

POLENTE



FUNGI PORCINI VERDURE TARTUFO

Le polente RISO ANNA a base di polenta istantanea, precotta, con *Funghi porcini*, *Verdure* e *Tartufo*, senza glutine e senza sale, con prodotti selezionati e confezionati in atmosfera controllata per assicurarne la massima freschezza.

BISCOTTI



NOVELLINI STELLE

I biscotti RISO ANNA nelle varietà NOVELLINI, con farina di grano e di *riso rosso, nerone e ribe integrale* e STELLE esclusivamente con farina di *riso bianco*.

AZIENDA AGRICOLA BOBBA ANNA
Via Alfieri, 22 - 13041 Bianzè (VC)
T./F. 0161 499 63 - C. 392 985 1667
www.risoanna.it - info@risoanna.it