


IL RISPETTO DELLA NATURA RICHIEDE CURA ED ATTENZIONE



Abbiamo scelto di conservare i nostri prodotti (riso, miglio, fagioli, farine, etc.) **senza usare sostanze chimiche di sintesi**, né sugli alimenti, né sui magazzini o sul materiale di confezionamento.

Inoltre, visto che c'è già abbastanza plastica nel Pianeta, usiamo confezioni e sacchetti di carta.

Dopo la raccolta e l'essiccazione, i prodotti restano nei nostri magazzini, coibentati, fino a quando, solo un paio di settimane prima della commercializzazione, verranno lavorati (sbramati, decorticati, etc.).

I prodotti lavorati, sono poi disposti in sacchi chiusi ermeticamente, nei quali viene insufflata, fino ad una saturazione vicina al 100% mantenuta per 7 giorni, l'anidride carbonica (CO₂); un gas presente e ampiamente disponibile in natura, spesso come prodotto di scarto di processi produttivi. Tutto ciò permette di prevenire lo sviluppo di muffe, batteri o altri parassiti e, contemporaneamente, l'assenza di residui chimici tossici, senza rischi per l'operatore e il consumatore.

Questo trattamento naturale ha carattere preventivo e non persistente, per cui analoga ATTENZIONE va mantenuta fino al consumo!

Per questo noi conserviamo e confezioniamo il riso lavorato, in sacchetti rigorosamente di carta, all'interno di locali coibentati e mantenuti ad una temperatura pari o inferiore a 16° C.

AI DISTRIBUTORI, dettaglianti ed ai consumatori!

Aiutateci a rispettare l'ambiente, con piccoli ma **NECESSARI** accorgimenti, conservando il prodotto (anche quando la confezione è ancora chiusa):

- al **FRESCO** (temperatura consigliata pari o inferiore a 16 ° C),
- all'**OMBRA** (quando possibile al buio)
- in ambienti **ASCIUTTI** o con scarsa umidità
- per maggiore sicurezza, durante il periodo estivo, anche in **FRIGORIFERO** (il prodotto, secco, non subirebbe congelamento nemmeno a temperature bassissime).



CERTIFICATO DAL SEME FINO AL PIATTO

ANTICO

BIODIVERSO

BIOLOGICO

TRASPARENTE

