



Riso cascina SAN MAIOLO

Processo produttivo

- **Prodotto secondo i dettami dell'agricoltura rigenerativa**

La filosofia di sostenibilità ha orientato le decisioni agronomiche della cascina SAN MAIOLO fin dal 1995, quando Cesare e Ana hanno iniziato a coltivare la terra ereditata dai loro nonni. Fin da allora la cascina SAN MAIOLO ha avviato un processo produttivo che recupera pratiche agronomiche antiche e compatibili come il sovescio e la rotazione delle colture e le coniuga alle tecnologie di precisione più moderne, per rigenerare naturalmente la fertilità dei terreni.

- **Certificazioni**

SQNPI – Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata
GlobalG.A.P. The international standard for safe and sustainable agriculture
SAI Platform

Per ottenere il rinnovo delle nostre certificazioni, il riso cascina SAN MAIOLO viene sottoposto annualmente ad una serie di controlli sia sul processo che sul prodotto. Eseguiti questi controlli siamo certi di poter garantire ai nostri clienti un prodotto salutare, salvaguardando le risorse naturali.

- **Rintracciabile e lavorato a pietra**

Perché commercializziamo esclusivamente il riso di nostra produzione. Una volta maturato nei nostri silos, il riso cascina SAN MAIOLO viene lavorato a pietra, separatamente e in piccoli lotti completamente tracciabile, ottenendo così un riso fragrante con eccellente tenuta alla cottura.

- **Confezionato sottovuoto**

Perché la confezione sottovuoto garantisce un riso fresco e integro per lungo tempo.

- **Monovarietale**

Nelle nostre confezioni c'è 100 % riso Carnaroli e 100% Vialone Nano.

