

PRODOTTI
PRODOTTI
PRODOTTI
PRODOTTI
PRODOTTI
PRODOTTI
PRODOTTI
PRODOTTI
PRODOTTI
PRODOTTI

I NOSTRI PRODOTTI

🌱 Cos'è IRES?

IRES è un **centro di ricerca italiano** che sviluppa varietà di riso innovative, attente a gusto, sostenibilità e rispetto dell'ambiente. Le nuove varietà nascono da incroci manuali in serra e in campo, seguiti da un'accurata selezione e test di degustazione.

🌱 Il catalogo prodotti

Un percorso tra innovazione, territorio e gusto: il nostro catalogo raccoglie le **varietà simbolo della ricerca IRES**, ciascuna con caratteristiche uniche.



🌱 Rubinum®

Rubinum® è un nuovo riso rosso integrale sostenibile, ricco di polifenoli, fibre, proteine e vitamine. Si distingue per il colore brillante, l'aroma delicato e una cottura più rapida rispetto agli altri risi integrali. Versatile in cucina, dona vivacità e profumo a insalate, risotti, antipasti e dolci.



🌱 Eusake®

Il sake giapponese è prodotto dalla fermentazione del riso. Fino ad oggi non era mai stato coltivato in Europa un riso specifico per sake (sakamai). **Eusake®** è il primo riso disponibile per l'ottenimento della famosa bevanda nipponica ed è anche il nome del sakè, prodotto anch'esso in Italia. Eusake è un sake junmai.



🌱 Farina di GranCavour®

Finalmente con IRES sono disponibili le farine monovarietalì di riso ed è possibile preparare prodotti creativi e curiosi come pane, biscotti, grissini, focacce e dolci. Utilizza il 20-30% di **Farina di riso GranCavour®** nei tuoi impasti per donare leggerezza e aroma alle tue creazioni.



🌱 GranCavour®

Il riso **GranCavour®** nasce dall'unione tra eccellenti varietà italiane e risi asiatici aromatici. Si distingue per il chicco molto grande (circa il 20% in più rispetto ad Arborio) e per il suo profumo. È un riso innovativo pensato sia per i risotti tradizionali sia per ricette creative. Il nome rende omaggio a Cavour, che amava l'Italia e il riso.



🌱 Ebano®

Ebano® è un nuovo riso nero aromatico pensato per l'agricoltura biologica e le coltivazioni a basso impatto ambientale. Ha un ciclo breve e richiede meno acqua e fertilizzanti. Il nome richiama il suo colore e significa anche **Early Black Aromatic Novelty**, ossia nuovo riso nero precoce aromatico.



🌱 Okris®

Okris® è il riso integrale dal nuovo originale color ocra, da cui prende il suo nome. Ha un granello lungo A tipo Ribe che lo rende molto vicino ai risi da risotto ed un gusto originale, ricco e saporito. Provalo in antipasti freddi, in insalate di riso e in piatti caldi. Unisce al colore e sapore particolare, ricchezza in fibre e antociani.



🌱 Farina di Ebano®

Finalmente con IRES sono disponibili le farine monovarietalì di riso ed è possibile preparare prodotti creativi e curiosi come pane, biscotti, grissini, focacce e dolci. Utilizza il 20-30% di **Farina di riso Ebano®** nei tuoi impasti per donare leggerezza, colore e aroma alle tue creazioni.

Il simbolo ® indica che un nome o un logo è un marchio registrato, cioè legalmente protetto.