

TESTARE NUOVI CONCETTI

A cura di GB Studio*



Anteprima mondiale Cous cous di riso, la tradizione si innova

ESIGENZA

Il cous cous è un prodotto della tradizione culinaria mediterranea, da sempre molto apprezzato. Negli ultimi anni il suo consumo è in espansione, incontrando i gusti di quei consumatori che amano riscoprire i piatti tradizionali, ma che tendono a reinterpretarli in funzione delle esigenze imposte dallo stile di vita moderna, che riduce i tempi a disposizione per la cucina e, in contemporanea, accresce l'attenzione a proprietà ed equilibri nutrizionali dei cibi. Non ultimo l'assenza di glutine, intolleranza alimentare sempre più diffusa.



1

SOLUZIONE

Il cous cous preparato con il riso in sostituzione del tradizionale grano, risponde all'esigenza di conferire al piatto una maggiore leggerezza ed è, inoltre, particolarmente apprezzato per l'assenza di glutine. La velocità di preparazione, rispetta i tempi sempre più ristretti dedicati ai pasti, in particolare al pranzo. In pochi minuti (portare a ebollizione 300 g di acqua e versare 250g di cous cous, riportare a bollore e cuocere a fuoco basso per 2 min, quindi spegnere e lasciare riposare per 3 min) si dispone di un cous cous delicato e gustoso.



2

TECNOLOGIA

Per ottenere un cous cous di riso che in termini di modalità di cottura e consistenza abbia prestazioni simili a quelle di un cous cous, occorre utilizzare un riso parboiled a cottura rapida. Il riso semigreggio viene idratato, cotto a vapore in autoclave continua, parzialmente essiccato, raffinato e sottoposto a essiccazione finale ottenendo così un prodotto piuttosto neutro

3

CONSUMER BENEFIT

1. La scelta del riso come ingrediente base per il cous cous si rivela equilibrata sia per chi ama l'innovazione, pur mantenendosi nella tradizione sia per chi soffre di intolleranza al glutine.
2. Il prodotto si dimostra, per la praticità d'uso e la velocità di preparazione, in linea con le esigenze dei moderni stili di vita.
3. Prodotto molto versatile, può essere utilizzato, oltre che come piatto unico, come base per insalate con l'aggiunta di verdure ed è disponibile anche nella versione con spezie.



4



(senza colore, odore e gommosità tipici dei risi parboiled) con cottura di circa 7 min. Il riso è poi macinato e calibrato. Per ottenere il prodotto pronto, il cous cous di riso viene miscelato a freddo con ingredienti disidratati e parti aromatiche in presenza di una piccola % di grassi necessari a veicolare gli ingredienti sul cous cous di riso.



Cous cous di riso in pochi minuti

TARGET

Persone che amano la cucina tradizionale, gustosa ed elaborata, che però non dispongono di tempo; intolleranti al glutine; chi al gusto desidera abbinare la praticità

PLUS AZIENDALI

Il know how, sviluppato in collaborazione con GBStudio, ha permesso l'ideazione di impianti tecnologicamente unici nel loro genere, che permettono di ottenere attraverso lavorazioni particolari, risultati di elevato livello di qualità del prodotto di tempi di cottura e di grande differenziazione a seconda delle esigenze dei clienti

CHI REALIZZA IL COUS COUS DI RISO

Riseria Monferrato - Villanova Monferrato (AL)

(*) CHI È GB STUDIO

Situata nella provincia di Alessandria, da 25 anni si occupa di ricerca di soluzioni innovative per l'industria alimentare (www.gbfood.it)