

The logo for RISERIA Provera is centered within a dark circular background. It features a stylized white icon of three leaves or grains above the word "RISERIA" in a clean, uppercase sans-serif font. Below "RISERIA" is the word "Provera" in a larger, elegant serif font.

RISERIA
Provera

Qualità e tradizione in ogni chicco
Quality and tradition in each grain



Qualità e Tradizione in ogni chicco

Riseria Provera nasce nei primi anni del '900 a Santhià come pileria all'interno dell'Azienda agricola di famiglia. Da quattro generazioni si tramandano i segreti della buona lavorazione e la passione per la qualità dei suoi risi. Allora la pileria era concentrata sulla lavorazione dei risi italiani classici da risotto come Roma, Arborio e Sant'Andrea. Con l'ingresso dell'Italia nella Comunità Europea, vennero introdotti nuovi macchinari per lavorazioni particolari, quali **semilavorati e integrali**, così da soddisfare anche le richieste di clienti d'oltralpe.

Dagli anni '80 Riseria Provera si è affacciata al mercato dei **prodotti biologici**. Nel 2007 ha installato un mulino per la produzione di molteplici tipologie di **farina di riso**, ideali per quella clientela che desidera un prodotto completamente tracciato e lavorato in un unico impianto. Nel 2014, grazie alla continua sperimentazione, viene realizzata un'area specifica per la produzione di **riso Parboiled** tramite nuovi impianti all'avanguardia che permettono di produrre e commercializzare diverse varietà di risi, senza alterazioni e pronti per essere gustati in 10 minuti. La sempre più ricercata valorizzazione del prodotto attraverso innovative lavorazioni porta nel 2019 all'ampliamento del sistema di stoccaggio e di magazzino così da garantire disponibilità di prodotto lavorato just in time.

Si perfeziona così una articolata gamma di prodotti con e senza dichiarazione gluten free:

- risi convenzionali
- risi particolari per uso industriale
- risi da coltivazione biologica
- risi parboiled
- farina di riso
- semolino di riso





Quality and Tradition in each grain

Riseria Provera was born in the early '900 in Santhià as a pileria within Provera's family farm. For four generations, they passed down the secrets of good rice milling and passion for the quality of its rice. Then the pileria focused on milling the classic Italian rice for risotto, such as Roma, Arborio and St. Andrea.

When Italy entered the European Community, Riseria Provera introduced **new machinery for special milling**, such as demi and whole milling, so as to satisfy the demands of customers across the Alps.

Since the 80's Riseria Provera faced the market for **organic production**. In 2007 they installed a mill for the production of different types of **rice flour**, ideal for those customers who wanted a completely traced and worked in one plant product.

In 2014, thanks to continuous experimentation, a specific area for the production of **Parboiled rice** is created through new state-of-the-art facilities that allow the production and marketing of different varieties of rice, without alterations and ready to be enjoyed in 10 minutes.

The increasingly sought-after enhancement of the product through innovative

processes leads in 2019 to the expansion of the storage and warehouse system so as to ensure availability of product processed just in time.

A diversified range of products with and without a declaration gluten free was thus carried out:

- conventional rice
- special rice for industrial use
- organic rice
- parboiled rice
- rice flour
- semolina rice





Il processo di lavorazione

Dopo il ricevimento della materia prima (risone) e un'attenta verifica qualitativa e merceologica su un impianto pilota, avviene il primo stoccaggio nei silos esterni dedicati solo alle materie prime.

Prelevato direttamente da questi silos, il **risone** si avvia alla prima lavorazione, la sbramatura, che trasforma la materia prima in **riso integrale**.

Questa lavorazione assicura al riso integrale la **completa conservazione dei principi nutritivi**; lo sfregamento tra chicco e gomma, infatti, non altera minimamente il prodotto.

Con una leggera lavorazione il riso integrale diventa **semilavorato**, un prodotto ottimo anche se meno ricco di fibre.

Il riso lavorato, o riso bianco, si ottiene utilizzando sbiancatrici che delicatamente, e in più passaggi, trasformano il chicco e ne esaltano la fragranza.

Durante il **processo di selezione**, la qualità del prodotto viene ulteriormente assicurata anche da una selezionatrice ottica; i chicchi vengono scelti o scartati

in base al colore che presentano sulla loro superficie.

Si garantisce perciò un riso con caratteristiche qualitative omogenee e continue.

Poiché le condizioni del risone prima e del riso poi, possono essere alterate da una serie di fattori e concause (periodo di stoccaggio, condizioni atmosferiche e temperatura dell'ambiente), dopo un'attenta valutazione si è scelto il **trattamento con N₂** che permette di prevenire possibili infestazioni. È un **processo esclusivo**, tecnologicamente avanzato, assolutamente non inquinante né tossico.

Tutti i processi qui descritti vengono svolti presso la Riseria Provera, un'ulteriore garanzia per la tracciabilità del prodotto interamente lavorato in sito.



The manufacturing process

After the receipt of raw material (paddy) and a careful check for quality and merchandise on a pilot plant, rice is stored in external silos dedicated only to raw materials.

Directly from the storage silo, **paddy** starts its milling process - the husking - which transforms the raw material in **brown rice**. This first step ensures the **complete preservation of nutrients**, because the friction between grain and rubber does not alter the product. With a second light milling, brown rice becomes **demi-white**, an excellent product although less rich in fiber.

White rice is obtained by using bleaching which gently and in multiple steps transforms the grain and brings out the fragrance.

During the **process of selection**, the quality of the product is further ensured by an optical sorter; the grains are selected or discarded based on the color of the kernel's surface. It thus ensures a rice with homogeneous and continuous quality characteristics.

As the conditions of the paddy rice may be altered by a number of factors (storage, weather and temperature), after careful consideration Riseria Provera chose **N₂ treatment** which allows to prevent possible infestation.

It is a unique process, technologically advanced, completely non-polluting or toxic.

All of the processes described here are performed exclusively by Riseria Provera, an additional guarantee for the traceability of products prepared in the company's own facility.





Il Riso Biologico

Riseria Provera si posiziona tra le prime Aziende all'interno del segmento di mercato della produzione e trasformazione di riso da agricoltura biologica.

Questa gamma, controllata e certificata, viene esportata per la maggior parte in Europa con il marchio **Verdi Risaie**.

Le aziende biologiche che partecipano al progetto Verdi Risaie coltivano da anni riso biologico nel rispetto delle regole comunitarie e nazionali; le loro produzioni vengono certificate da organismi di controllo riconosciuti e autorizzati e solo questo prodotto viene scelto da Riseria Provera, lavorato nei suoi impianti e offerto alle tavole dei consumatori europei.

Oltre ai normali controlli dettati dalla normativa sull'agricoltura biologica, tutti i nostri prodotti biologici sono stati sottoposti ad analisi presso **laboratori italiani certificati ACCREDIA** per la ricerca di pesticidi, fungicidi, insetticidi, metalli pesanti, OGM e presenza di glutine. Un'accurata tracciabilità per dare ulteriore sicurezza sul prodotto finale.

I NOSTRI PRODOTTI

Risi Biologici

Riso Grana Tonda
integrale/semilavorato/raffinato
/speciale pudding

Riso Grana Lunga A
integrale/semilavorato/raffinato/parboiled
/speciale sushi

Riso Grana Lunga A per risotto
integrale/semilavorato/raffinato

Riso Grana Lunga B
integrale/semilavorato/raffinato/parboiled

Riso Grana Lunga B Profumato
integrale/raffinato/parboiled

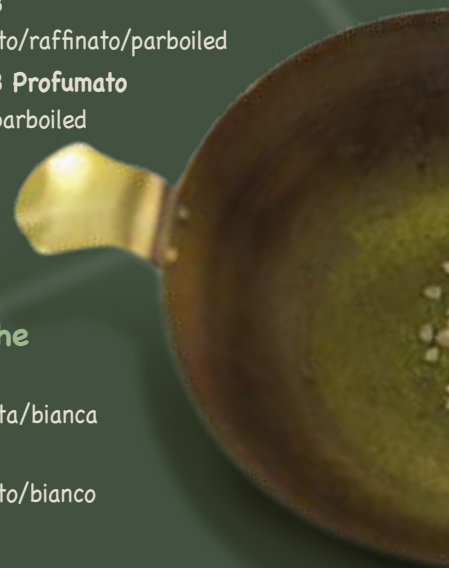
Riso Rosso
integrale/parboiled

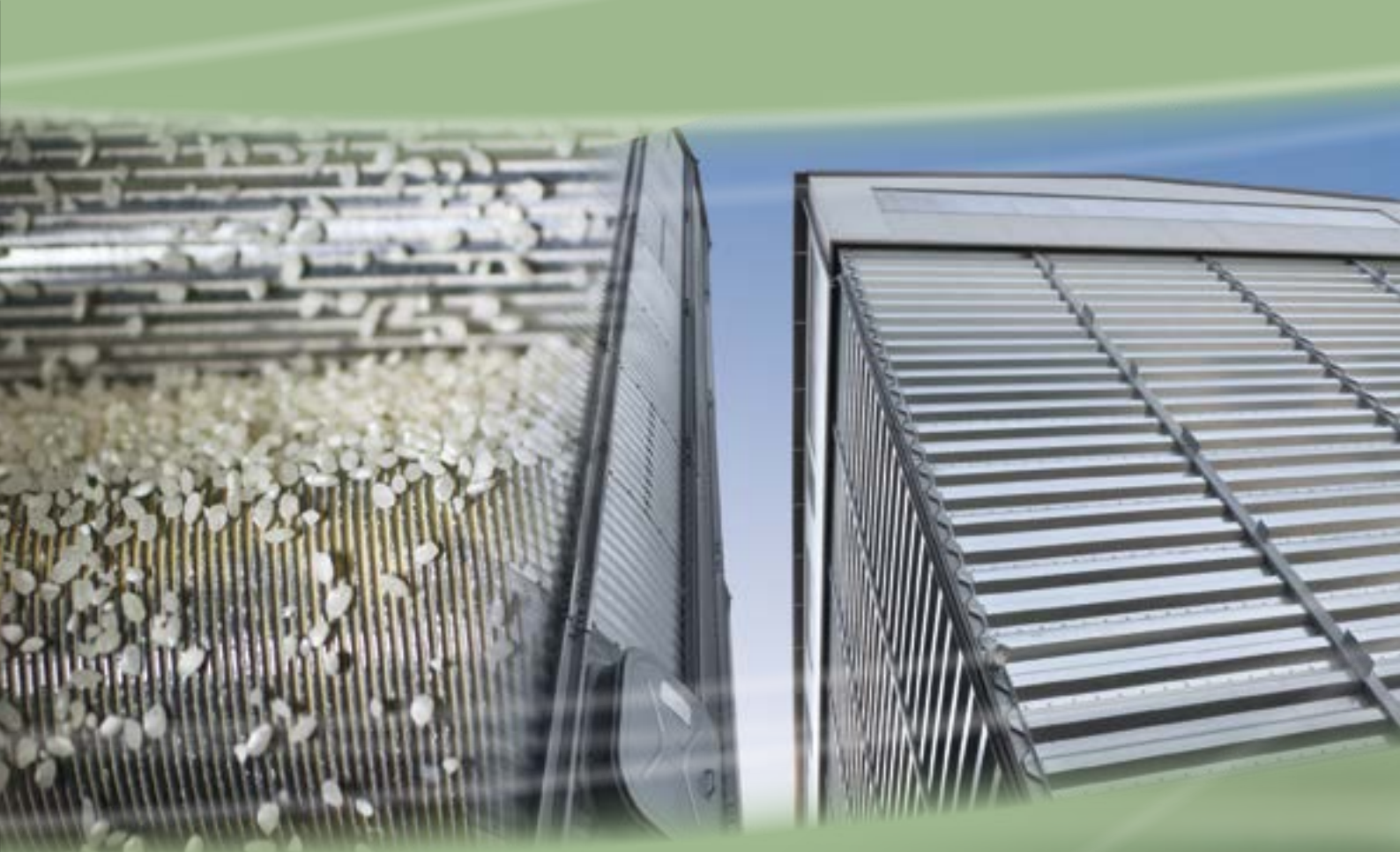
Riso Nero
integrale/parboiled

Farine biologiche

Farina di riso
integrale/semilavorata/bianca

Semolino di riso
integrale/semilavorato/bianco





Organic Rice

Riseria Provera is among the first companies within the market dedicated to organic rice production and processing.

Organic production, controlled and certified, is exported mostly to Europe under the brand **Verdi Risaie**.

Organic farms participating in the project Verdi Risaie have been growing organic rice for years complying with Community and National rules; their productions are certified by authorized inspection bodies and only this product is chosen by Riseria Provera, manufactured in its facilities and offered on the tables of European consumers.

In addition to the standard controls imposed by organic farming legislation, all of our organic products are subjected to testing at **ACCREDIA-certified Italian laboratories** to search for pesticides, fungicides, insecticides, heavy metals, GMO and the presence of gluten. An accurate traceability system is an additional safety guarantee for the final product.



I NOSTRI PRODOTTI

Organic rice

Round Grain Rice

brown/demi-white/white/special pudding

Long A Grain Rice

brown/demi-white/white/parboiled/special sushi

Long A Grain Rice for risotto

brown/demi-white/white

Long B Grain Rice

brown/demi-white/white/parboiled

Long B Grain Rice Perfumed

brown/white/parboiled

Red Rice

whole/parboiled

Black Rice

whole/parboiled

Organic rice flour

Rice flour

whole/demi-white/white

Semolino rice

whole/white





Il parboiled secondo Provera

La produzione di riso parboiled ha origini antichissime; oltre 4.000 anni ci separano, infatti, dai primi utilizzatori di questa tecnica. A differenza della lavorazione a parboiled classica che parte da risone, **il nostro impianto parboilizza i chicchi di riso integrali**. Non viene bagnata e cotta perciò la lolla, la parte più esterna del granello che dona al riso parboiled classico l'intensa colorazione gialla, il sapore paglierino e l'aroma di crusca. Nel procedimento tradizionale, durante il processo di cottura, tutto ciò che si trova sulla parte esterna del chicco, la lolla, appunto, viene spinto all'interno con la bagnatura e la pressione. Al contrario, partendo dal riso integrale, la cottura avviene solo con il granello privo del rivestimento esterno e **al riparo da ogni tipo di contaminazione esterna**.

Grazie alla continua sperimentazione, il nostro processo di parboilizzazione, cottura, gelatinizzazione ha raggiunto nuovi traguardi. La nuova messa a punto regala **prodotti sani ed integrali**, mantiene la colorazione naturale, uniforme e l'aroma tipico della varietà.

È possibile gustare nella versione integrale un riso Basmati o un riso aromatico nella

loro profumazione originaria, senza alterazioni e **pronti per essere gustati in 10 minuti**.

I risi pigmentati o colorati, rossi e neri, divenuti un richiamo per ricette moderne e di tendenza, benché integrali, possono essere preparati in 10 minuti. È possibile miscelare a piacere risi differenti: bianchi, integrali e colorati con la sicurezza del tempo di cottura perfetto in 10 minuti.

I NOSTRI RISI PARBOILED

Riso grana lunga A parboiled
integrale/semilavorato/raffinato

Riso S. Andrea DOP parboiled
integrale/semilavorato/raffinato

Riso grana lunga B parboiled
integrale/semilavorato/raffinato

Riso grana lunga B profumato parboiled
integrale/raffinato

Riso Rosso parboiled

Riso Nero parboiled

Risi a rapida cottura
integrale/raffinato

Couscous di riso



our parboiled rice recipe

The production of parboiled rice has ancient origins. Actually, more than 4000 years separate us from former users of this technology.

Unlike traditional parboiling process which starts from paddy rice, **our plant treats directly brown rice grains**. The husk, the outer part of the grain, is not soaked nor cooked. It's the husk which gives the classic parboiled rice intense yellow color, the flavor and aroma of straw bran.

In traditional process, during cooking process, whatever is located on the husk, actually, is pushed inside while soaking and treating with pressure the kernel.

On the contrary, by starting with brown rice, cooking takes place on the kernel free from the outer layer and therefore **protected from any external contamination**.

Thanks to continuous experimentation, our process of parboiling, baking and gelatinising has reached new goals. The new set-up offers **healthy and wholegrain products** and maintains the natural, uniform colour and the typical aroma of the variety.

Now you can enjoy wholemeal Basmati rice or aromatic rice with their original

fragrance, with no alterations and **ready to be savoured in 10 minutes**.

Red and black pigmented or coloured rice has become a staple for modern, trendy recipes and although it is a wholegrain, it can be prepared in 10 minutes. You can mix different types of rice according to your taste: white, wholemeal and coloured rice can be combined, and you can be sure everything will cook perfectly in 10 minutes.

OUR PARBOILED RICE

Long A grain parboiled rice
brown/demi-white/white

S. Andrea DOP parboiled rice
brown/demi-white/white

Long B grain parboiled rice
brown/demi-white/white

Long B grain perfumed parboiled rice
brown/white

Parboiled red rice

Parboiled black rice

Fast cooking rice
brown/white

Rice couscous



Farine biologiche e convenzionali

Riseria Provera tramite il suo Mulino, produce internamente farina e semolini di riso.

Prelevato automaticamente, il riso integrale o raffinato entra nel processo di macinazione (lavorazione svolta con laminatoi che non maltrattano il prodotto).

Con la setacciatura si ottiene il prodotto finito che viene stoccato ed è pronto per il successivo insacco.

Il processo si svolge interamente presso la sede aziendale, un'ulteriore garanzia per la tracciabilità del prodotto.

LE NOSTRE FARINE

Farina di riso
integrale/semilavorato/bianca

Farina di riso Rosso

Farina di riso Nero

Semolino di riso
integrale/semilavorato/bianco





organic and conventional flours

Through its mill, Riseria Provera produces rice flour and semolina internally.

Selected automatically, the brown or white rice is subjected to the grinding process (using blades that do not harm the product).

Once it has been sifted, the finished product is stored and is now ready to be packaged.

The process is performed exclusively at the company's facility to further guarantee the product's traceability.

OUR FLOURS

Rice flour

whole/demi-white/white

Red rice flour

Black rice flour

Rice semolina

whole/demi-white/white



Riseria Provera s.r.l

Via Carisio, 66 13048 Santhià VC ITALIA
TEL +39 0161 931879 FAX +39 0161 923216

info@riseriaprovera.it
www.riseriaprovera.it