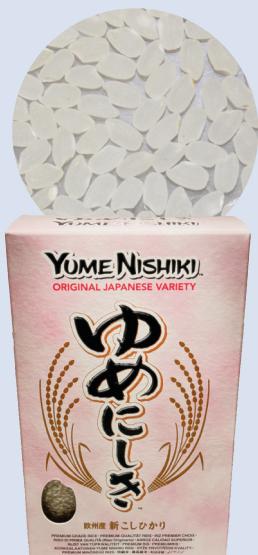


RISO

YUME

Un esempio di eccellenza  
italiana



Il nome **Yume** non si riferisce solo ad un varietà di riso tondo, ma sovraintende ad un vero e proprio progetto di filiera integrata nella risicoltura italiana.

Questa filiera è nata dall'esigenza di Japan Food Corporation (gruppo Kikkoman) di ottenere e produrre una varietà idonea alla preparazione del sushi che avesse la garanzia della totale assenza di contaminazioni da OGM e la qualità dei migliori risi giapponesi.

S.I.S. ha raccolto e vinto questa sfida e dopo anni di sperimentazione e test rigorosissimi è stata scelta come partner esclusivo da JFC per produrre in Italia questo riso "speciale" che oggi viene utilizzato da più di 6.000 ristoranti giapponesi in tutto il mondo.

**Yume**, che in giapponese significa "sogno", è la varietà scelta congiuntamente da S.I.S. e JFC a questo scopo. I contratti di coltivazione che S.I.S. stipula con aziende risicole altamente selezionate e qualificate, partiti inizialmente da circa 20 ha, arrivano oggi a superare stabilmente i 1.000 ha.

S.I.S. e JFC controllano direttamente tutte le fasi della produzione agricola, garantendo così la grande qualità di questo prodotto che oramai si è affermato come un fiore all'occhiello del Made in Italy, esportato in tutto il mondo.

