

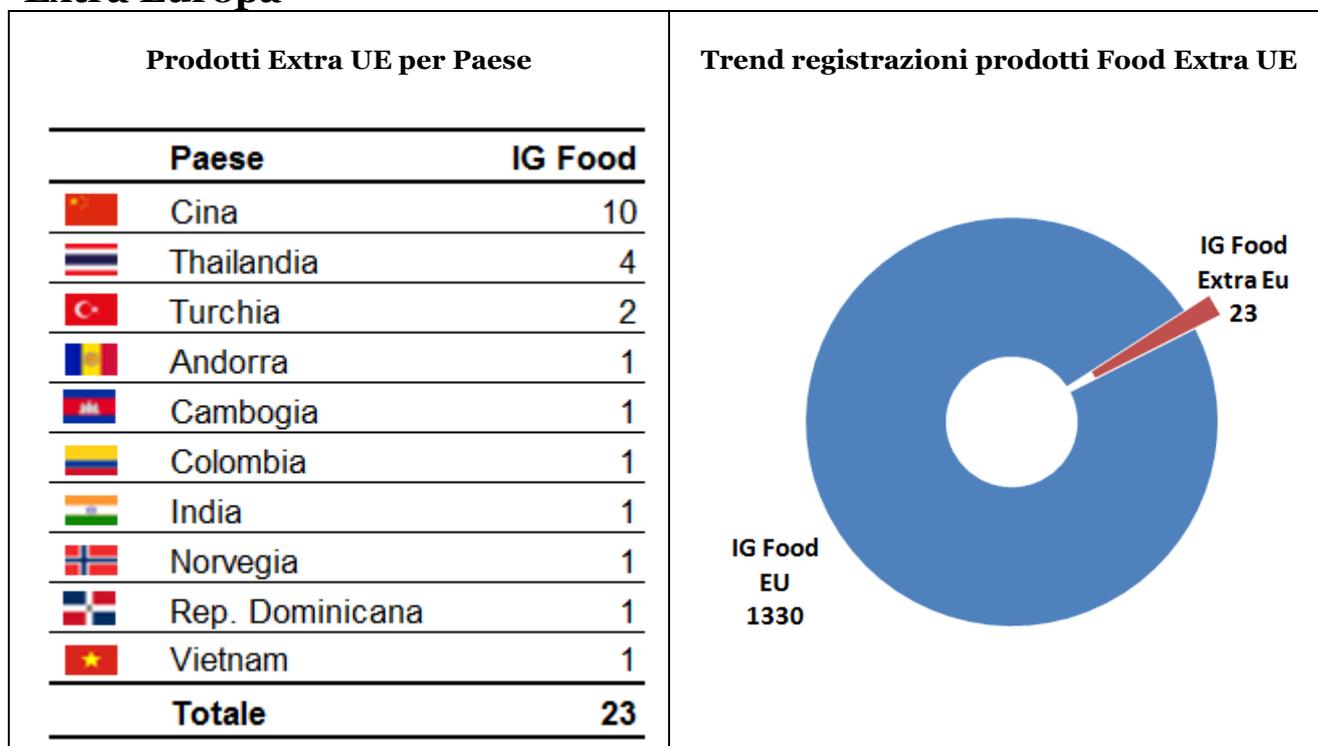
## Registrato un nuovo prodotto in Thailandia *Khao Sangyod Muang Phatthalung IGP*

### Salgono a 23 le IG Food in Paesi Extra EU

#### Extra Europa

Arrivano a **23 le IG Food extra UE** grazie alla registrazione del nuovo prodotto thailandese: il **Khao Sangyod Muang Phatthalung IGP**. La Thailandia ha in totale 4 denominazioni Food IGP ed è il secondo Paese Extra Ue per numero di prodotti certificati dopo la Cina. Il nuovo prodotto registrato è il secondo appartenente alla Classe 1.6. Frutta, ortaggi e cereali allo stato fresco o trasformati.

#### Extra Europa



<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>



**Khao Sangyod Muang Phatthalung IGP**

Classe 1.6. Frutta, ortaggi e cereali allo stato fresco o trasformati

Reg. UE 2016/1798 del 30/09/2016 GUUE L 275 del 12/10/2016

**DESCRIZIONE:**

Il Khao Sangyod Muang Phatthalung IGP appartiene alla varietà Sangyod Phatthalung ed è un riso autoctono della provincia di Phatthalung, nel sud della Thailandia, dove viene seminato, coltivato, raccolto, trasformato, confezionato ed etichettato. Il riso Khao Sangyod Muang Phatthalung IGP non è glutinoso, è leggero, piccolo, chicchi sottili e con una fragranza delicata. Può essere risone (riso paddy), riso decorticato (riso bruno) o riso semilavorato. Per ottenere una consistenza molto soffice, il Khao Sangyod Muang Phatthalung IGP deve essere messo a bagno in acqua per 5-10 minuti prima della cottura.

**ASPETTO E SAPORE:**

Il Khao Sangyod Muang Phatthalung IGP nella tipologia risone è di colore giallo paglierino. Mentre nella tipologia riso bruno il colore varia dal rosso al rosso scuro nello stesso chicco. Il riso semilavorato è rosso chiaro, il chicco è lungo, sottile e piccolo. Il pericarpo è rosso. Ha una fragranza delicata con odore caratteristico. Il Khao Sangyod Muang Phatthalung IGP cotto è soffice e leggermente appiccicoso. Il sapore è lievemente dolce con una fragranza discretamente aromatica.

**ZONA DI PRODUZIONE:**

La zona di produzione del Khao Sangyod Muang Phatthalung IGP si estende in tutta la provincia di Phatthalung in Thailandia.

**COMMERCIALIZZAZIONE:**

Il Khao Sangyod Muang Phatthalung IGP deve essere confezionato.