

Kotoinen Pohjois-Amerikasta, kutsutaan myös intiaaniriisiksi. **Ei ole** varsinaisesti riisi, vaan soilla kasvava kaislasavvi. **Väritään** lähes mustaa. **Maku** hasselpähkinäinen, aromikas. **Raaka** villiriisi vaatii tuntien keittämisen. **Myydään** pitkäjyväriisin kanssa seoksena. **Seoksen** villiriisi on esikypennetty, joten keittoajaksi riittää noin 20 minuuttia. **Villiriisiseos** on täysin gluteuton. **Sisältää** enemmän proteiinia ja kuitua kuin tavallinen pitkäriisi. **Tuo** vaihtelua lisäkeriisiin, salaattihin ja leivonnaisiin.