

Langkorn Spitzenreis natur / Vollkorn

aus europäischem Anbau, abgepackt im Hause Rapunzel

Zutaten

Langkornreis* natur

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Mild-aromatischer Allround-Reis der Sorte 'Gladio' mit extra schlanken Körnern aus der fruchtbaren Po-Ebene Nord-Italiens. Das lange, schmale Korn ist namensgebend für den Langkornreis. Trotz seiner glatten Oberfläche klebt er nach dem Kochen leicht und nimmt daher Saucen gut auf. Naturbelassen und besonders vollwertig, Langkorn Spitzenreis ist der ideale Reis für die moderne kreative Küche!

Herstellung

Nach der Ernte wird der Reis gereinigt, entspelzt und abgepackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Italien

Verwendung

die ideale Beilage für eine Vielzahl von Gerichten

Zubereitungshinweis

Für 250g Reis die 2,5-fache Menge Wasser zum Kochen bringen, den Reis zugeben und ca. 40 Minuten bei geringer Hitze im geschlossenen Topf köcheln lassen. Vom Herd nehmen und den Reis 5 Minuten ruhen lassen. Den Reis erst nach dem Kochen salzen.

Lagerhinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Langkornreis natur

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1491 kJ / 352 kcal kJ
Fett	2,20 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,60 g
Kohlenhydrate	74,10 g
davon Zucker	0,60 g
Ballaststoffe	2,2 g
Eiweiß	7,80 g
Salz	0,025 g

Allergene

Eier oder Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinerzeugnisse

Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose

Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse

Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

Senf oder Senferzeugnisse

Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse

Soja oder Sojaerzeugnisse

**Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l
SO₂)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse