

Langkorn Spitzensreis 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. Naturlässig und besonders vollwertig, Langkorn Spitzensreis 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
Brennwert kcal	352 kcal
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 Eiererzeugnisse****Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse****Fisch oder Fischerzeugnisse****glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse****Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse****Lupine oder Lupinenerzeugnisse****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