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
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