

# Langkorn Spitzenreis weiß

aus europäischem Anbau, abgepackt im Hause Rapunzel

## Zutaten

Langkornreis\* weiß

\*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 Langkornreis. Trotz seiner glatten Oberfläche klebt er nach dem Kochen leicht und nimmt Saucen gut auf. Langkorn Spitzenreis ist der ideale Reis für die moderne kreative Küche!

## Herstellung

Nach der Ernte wird der Reis gereinigt, geschält, poliert und abgepackt.

## Ursprung der Hauptzutat(en)

Italien

## Verwendung

die ideale Beilage für eine Vielzahl von Gerichten

## Zubereitungshinweis

Für 250 g Reis die 2,5-fache Menge Wasser zum Kochen bringen, den Reis zugeben und ca. 20 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

Langkorn Spitzenreis weiß

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

<b>Brennwert kJ</b>	1480 kJ / 349 kcal kJ
<b>Fett</b>	0,60 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0,10 g
<b>Kohlenhydrate</b>	77,70 g
<b>davon Zucker</b>	0,15 g
<b>Ballaststoffe</b>	1,4 g
<b>Eiweiß</b>	7,40 g
<b>Salz</b>	0,010 g

# Allergene

**Eier oder Eierzeugnisse**

**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 SO<sub>2</sub>)**

**Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse**