

Rundkorn Spitzenreis natur / Vollkorn

aus europäischem Anbau, abgepackt im Hause Rapunzel

Zutaten

Rundkornreis* natur

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Cremig kochender Rundkornreis aus der fruchtbaren Po-Ebene Nord-Italiens. Der Reis eignet sich hervorragend für würzige und süße Reisgerichte!

Herstellung

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

Ursprung der Hauptzutat(en)

Italien

Verwendung

ideal für Risotto, Milchreis, Paella, Desserts oder süße Aufläufe

Zubereitungshinweis

Für 250 g 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

Rundkornreis 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 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