

Risotto Rundkorn Spitzenreis 'Ribe' natur / Vollkorn

aus europäischem Anbau, abgepackt im Hause Rapunzel

Zutaten

Ribe Rundkornreis* natur

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Cremig, sähmig kochender Spitzenreis der Sorte 'Ribe', die klassisch italienische Risotto-Reissorte aus dem Piemont.

Herstellung

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

Ursprung der Hauptzutat(en)

Italien

Verwendung

ideal für alle Risotto-Varianten, Paella, cremige Suppen, Füllungen oder Reissalate, auch für Milchreis geeignet

Zubereitungshinweis

Risotto-Koch-Methode (250g für ca. 4 Portionen): Reis über Nacht einweichen. Gehackte Zwiebeln in etwas Butter oder Olivenöl anschwitzen, abgetropften Reis zugeben und kurz mitdünsten. Nach und nach ca. 750 ml heißes Wasser zugeben und 30-40 Minuten garen bis das Risotto schön sämig ist. Erst zum Schluss mit Salz oder Gemüsebrühe würzen. Klassische Zubereitung: 250g Risotto Reis mit der 3-4-fachen Menge Wasser zum Kochen bringen und ca. 50-60 Minuten kochen.

Lagerhinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Risotto Reis 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