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
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 SO_2)

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse