

Risotto Rundkorn Spaltenreis 'Ribe' weiß

aus europäischem Anbau, abgepackt im Hause Rapunzel

Zutaten

Ribe Rundkornreis* weiß

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

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

Herstellung

Nach der Ernte wird der Reis gereinigt, geschält, poliert 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 (ca. 4 Portionen): 250 g Reis in etwas Butter oder Olivenöl mit gehackter Zwiebel glasig dünsten, mit Weißwein oder Brühe ablöschen. Nach und nach heiße Brühe hinzugeben und ca. 20-30 Minuten garen bis das Risotto schön sämig ist. Während des gesamten Kochvorgangs, das Risotto immer wieder rühren. Klassische Zubereitung: 250 g Risotto Reis mit der doppelten Menge Wasser zum Kochen bringen und ca. 15-20 Minuten kochen.

Lagerhinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Risotto Reis weiß

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1472 kJ
Brennwert kcal	348 kcal
Fett	1,10 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,30 g
Kohlenhydrate	76,00 g
davon Zucker	0,60 g
Ballaststoffe	1,0 g
Eiweiß	7,70 g
Salz	0,000 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