Risotto Rundkorn Spitzenreis 'Ribe' weiß

aus europäischem Anbau, abgepackt im Hause Rapunzel

Zutaten
Ribe Rundkornreis* weiß
*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, 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