

Carnaroli Risotto Spitzenreis weiß

aus europäischem Anbau, abgepackt im Hause Rapunzel

Zutaten

Carnaroli Reis* weiß

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Der ideale Risotto-Reis für die gehobene Gourmetküche! Einzigartig cremig und voll aromatisch mit typischem 'al dente' Biss. Der Carnaroli Reis stammt aus dem traditionellen Reisanbaugebiet Piemont. Perfekt für Risotto-Variationen aller Art!

Herstellung

Nach der Ernte wird der Reis gereinigt, geschält, poliert und abgepackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Italien

Verwendung

perfekt für Risotto-Variationen jeglicher Art

Zubereitungshinweis

Risotto-Koch-Methode (ca. 4 Portionen): 250g Reis in etwas Butter oder Olivenöl mit gehackter Zwiebel glasig dünsten und mit Weißwein oder Brühe ablöschen. Nach und nach heiße Brühe hinzugeben und ca. 20 Minuten Minuten garen bis das Risotto schön sämig ist. Während des gesamten Kochvorgangs, das Risotto immer wieder rühren.

Lagerhinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Carnaroli Risotto Reis

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1480 kJ / 349 kcal kJ
Fett	0,60 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,10 g
Kohlenhydrate	77,70 g
davon Zucker	0,20 g
Ballaststoffe	1,4 g
Eiweiß	7,40 g
Salz	0,010 g

Allergene

Eier oder Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinerzeugnisse

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