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
Brennwert kcal	349 kcal
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 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