Roter Camargue Spitzenreis natur I.G.P. / Vollkorn

aus europäischem Anbau, abgepackt im Hause Rapunzel

Zutaten
Camargue Reis* rot
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Edle Reisspezialität mit tief granatroter Farbe. Dieser I.G.P. Spitzenreis ist herkunftsgeschützt und wird nur in der Camargue, im Süden Frankreichs, angebaut. Dort wächst diese besondere Spezialität auf mineralstoffreichen tonhaltigen Böden und erhält dadurch ihr charakteristisches Aroma. Wunderbar aromatisch, leicht nussig und bissfest, die perfekte Beilage und Blickfang auf Ihrem Teller.

Herstellung
Nach der Ernte wird der Reis gereinigt, entspelzt und abgepackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Frankreich

Verwendung
die perfekte Beilage und Blickfang auf Ihrem Teller, ideal auch für Reissalate und Aufläufe

Zubereitungshinweis
Für 250g Reis die 2-2,5-fache Menge Wasser zum Kochen bringen, den Reis zugeben und ca. 40-45 Minuten bei geringer Hitze im geschlossenen Topf köcheln lassen. Vom Herd nehmen und den Reis 5 Minuten ruhen lassen. Den Reis erst nach dem Kochen salzen.

Lagerhinweis
Bitte kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Roter Camargue Reis

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1487 kJ
Brennwert kcal	351 kcal
Fett	2,80 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,70 g
Kohlenhydrate	71,80 g
davon Zucker	0,70 g
Ballaststoffe	3,8 g
Eiweiß	7,80 g
Salz	0,008 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