

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 / 351 kcal kJ
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 Eierzeugnisse

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