Himalaya Basmati Reis weiß

Zutaten
Basmati Reis* weiß
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Edle Reisspezialität vom Fuße des Himalaya. Basmati Reis ist ein langkörniger Duftreis mit einem einzigartigen, natürlichem Aroma. Die Körner entfalten ihren köstlichen Duft beim Kochen und bleiben wunderbar locker.

Herstellung
Basmati Reis wird auf traditionellen Reisterassen angebaut und geerntet. Nach der Ernte wird das Reiskorn gereinigt, geschält, poliert und abgepackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Indien

Verwendung
sehr gut geeignet für die orientalische und asiatische Küche, ideal als duftende Beilage

Zubereitungshinweis
Für 250g Reis die 2-fache Menge Wasser zum Kochen bringen, den Reis zugeben und ca. 10-15 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
Basmati Reis weiß

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1540 kJ
Brennwert kcal	363 kcal
Fett	1,20 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,40 g
Kohlenhydrate	78,00 g
davon Zucker	1,10 g
Ballaststoffe	1,4 g
Eiweiß	9,30 g
Salz	0,025 g

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG
USt-IdNr.: DE129088402

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