Wildreis natur

abgepackt im Hause Rapunzel

Zutaten
Wildreis* natur
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Wildreis ist im botanischen Sinne kein Reis, sondern ein wildwachsendes Wassergras der Sorte 'zizania aquatica'. Es gedeiht an Ufern von Flüssen und Seen und wird vom Boot aus geerntet. Die geernteten Körner haben einen hohen Wassergehalt und sind von grünbrauner Färbung. Erst durch das Trocknen erhält der Wildreis seine braun-schwarze Farbe.

Herstellung
Wildreis wird an den Ufern und Seen kultiviert und vom Boot aus geerntet. Um die gewünschte Konsistenz zu erhalten, wird er bei 110-120°C getrocknet und anschließend gereinigt, sortiert und abgepackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Diverse Länder

Verwendung
als raffinierte Beilage, zum Verfeinern von Salaten, Suppen, Gemüsefüllungen und Pilzgerichten

Zubereitungshinweis
200 g Reis mit 400 ml Wasser ca. 45-50 Minuten köcheln, bis die Reiskörner aufgeplatzt sind.

Lagerhinweis
Bitte kühl, trocken und dunkel lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Wildreis natur

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1613 kJ
Brennwert kcal	381 kcal
Fett	1,08 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,16 g
Kohlenhydrate	74,90 g
davon Zucker	2,50 g
Ballaststoffe	6,2 g
Eiweiß	14,73 g
Salz	0,018 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