

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 / 381 kcal kJ
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 Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinerzeugnisse

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