Parboiled Spitzenreis Langkorn weiß

abgepackt im Hause Rapunzel

Zutaten
Langkornreis* weiß
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Das Parboiling-Verfahren verbindet die Vorteile eines hohen Nährstoffgehalts mit einer kurzen Kochzeit. Durch das spezielle Verfahren werden die Nährstoffe mittels Dampf und Druck ins Innere des Korns gepresst und 'eingeschlossen'. Dadurch bleibt ein Großteil der wertvollen Nährstoffe erhalten.

Herstellung
Nach der Ernte wird der Reis gereinigt, anschließend mit Wasserdampf hitzebehandelt, getrocknet, poliert und abgepackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Diverse Länder

Verwendung
für die moderne und vielseitige Küche, ideal für Reissalate

Zubereitungshinweis
Für 250g Reis die 2-fache Menge Wasser zum Kochen bringen, den Reis zugeben und ca. 20 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
Parboiled Reis weiß

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1482 kJ
Brennwert kcal	349 kcal
Fett	0,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,10 g
Kohlenhydrate	78,90 g
davon Zucker	0,20 g
Ballaststoffe	1,4 g
Eiweiß	6,50 g
Salz	0,015 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