

Parboiled Spitzenreis Langkorn weiß

aus europäischem Anbau, 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 Kornes 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)

Italien

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 Eierzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstierzeugnisse
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)

