

Parboiled Spitzenreis Langkorn natur / Vollkorn

abgepackt im Hause Rapunzel

Zutaten

Langkornreis* natur

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Nährstoffreicher Genuss - der erste Natur-Reis mit kurzer Kochzeit! Durch das bewährte Parboiling-Verfahren werden die Vitamine und Mineralstoffe der äußeren Schicht mittels Wasserdampf und Druck ins Innere des Reiskorns gepresst und 'eingeschlossen'. So bleibt der Großteil der wertvollen Nährstoffe erhalten und die Kochzeit wird auf nur 25 Minuten verkürzt.

Herstellung

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

Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

Verwendung

ideal für Reissalate, Füllungen oder als vollwertige Beilage

Zubereitungshinweis

Für 250 g Reis die 2-fache Menge Wasser zum Kochen bringen, den Reis zugeben und ca. 25 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 natur

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|------------------------------------|----------|
| Brennwert kJ | 1504 kJ |
| Brennwert kcal | 355 kcal |
| Fett | 2,20 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,70 g |
| Kohlenhydrate | 75,00 g |
| davon Zucker | 1,00 g |
| Ballaststoffe | 2,1 g |
| Eiweiß | 7,70 g |
| Salz | 0,020 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 SO₂)

