

Reis-Spaghetti, Getreidespezialität aus Vollkorn-Reis

glutenfrei

Zutaten

Vollkorn-Reis*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biologischer Erzeugung

Allgemein

Den Klassiker aus der italienischen Küche glutenfrei genießen? Kann ganz einfach sein...mit den Rapunzel Reis-Spaghetti aus 100% Vollkornreis! Köstlich im Geschmack zu Saucen aller Art. Ihr authentischer Pasta-Geschmack und der perfekte 'al dente'-Biss machen die Nudeln zur idealen glutenfreien Alternative zu herkömmlicher Getreide-Pasta. Buon Appetito!

Herstellung

Vollkorn-Reis wird fein vermahlen und unter Zugabe von Wasser geknetet. Danach wird der Teig durch Bronze-Matrizen in die Spaghettiform gebracht und anschließend getrocknet.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

Zubereitungshinweis

2,5 Liter Wasser für 250 g Reis-Spaghetti zum Kochen bringen, Salz und Nudeln hineingeben. 10-12 Minuten kochen, ab und zu umrühren. Kochwasser abgießen. Guten Appetit!

Lagerhinweis

Kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Reis-Spaghetti

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1542 kJ
Brennwert kcal	364 kcal
Fett	3,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,00 g
Kohlenhydrate	75,00 g
davon Zucker	1,00 g
Ballaststoffe	2,5 g
Eiweiß	8,00 g
Salz	0,030 g

Allergene

Eier oder Eierzeugnisse

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)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse