

Reis-Mafalde, Getreidespezialität aus Vollkorn-Reis

glutenfrei

Zutaten

Vollkorn-Reis*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Beannt für ihre gekräuselten Ränder und ein absoluter Hingucker in Nudelsalaten - Rapunzel Reis-Mafalde. Die glutenfreie Pasta aus 100% Vollkornreis eignet sich zu Saucen aller Art, betont aber auch hervorragend etwas aufwendigere Gerichte. 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 Mafaldeform gebracht und anschließend getrocknet.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

Zubereitungshinweis

Für 250 g Nudeln je 2,5 l Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Nudeln ins Wasser geben und vorsichtig umrühren. Nach Ende der Kochzeit die Nudeln abgießen.

Lagerhinweis

Kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Reis-Mafalde

[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

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG
USt-IdNr.: DE 129088402

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)

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse