Reis-Mafalde, Getreidespezialität aus Vollkorn-Reis

glutenfrei

Zutaten
Vollkorn-Reis*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Bekannt 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

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