

# 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

<b>Brennwert kJ</b>	1542 kJ / 364 kcal
<b>Fett</b>	3,00 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	1,00 g
<b>Kohlenhydrate</b>	75,00 g
<b>davon Zucker</b>	1,00 g
<b>Ballaststoffe</b>	2,5 g
<b>Eiweiß</b>	8,00 g
<b>Salz</b>	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  
SO<sub>2</sub>)**

**Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse**