Dolmas Weinblätter gefüllt mit Reis

Zutaten
Zwiebeln*, gekochter Reis* (36,00%) (Wasser, Reis*), Weinblätter*(17,00%), Olivenöl* nativ extra(7,00%), Meersalz, Dill*, Säuerungsmittel Zitronensäure, Minze*, Pfeffer* schwarz
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Saftig-frische Spezialität der orientalischen Küche - aus dem Rapunzel Türkei-Projekt. Besonders typisch für den östlichen Mittelmeerraum. Die zarten Weinblätter werden sorgfältig von Hand mit Reis und Gewürzen befüllt und in Olivenöl nativ extra eingelegt.

Herstellung
Die zarten Weinblätter werden kurz in Wasser gekocht und anschließend von Hand mit vorgegartem Reis und den Gewürzen befüllt. Eingelegt in Olivenöl bleiben die Dolmas saftig und frisch.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Diverse Länder

Verwendung
traditionell als kalte Vorspeise und somit ideal für das Antipasti-Buffet, auch als herzhafter Snack für zwischendurch

Lagerhinweis
Nach Anbruch gekühlt lagern und rasch aufbrauchen.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Weinblätter mit Reis gef.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	433 kJ
Brennwert kcal	104 kcal
Fett	4,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,80 g
Kohlenhydrate	12,00 g
davon Zucker	1,20 g
Ballaststoffe	2,4 g
Eiweiß	2,40 g
Salz	1,400 g

Allergene

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG
USt-IdNr.: DE129088402

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 SO_2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse