

Reis-Lasagne, Getreidespezialität aus Vollkorn-Reis

glutenfrei

Zutaten

Vollkorn-Reis*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Lasagne glutenfrei genießen - ganz ohne Kompromisse. Unser italienischer Pastificio stellt die Lasagne-Blätter aus 100% Vollkornreis und reinstem Quellwasser her. Sie lassen sich ganz einfach in jedes Lasagne-Rezepte integrieren. Ihr authentischer Pasta-Geschmack und der perfekte 'al dente'-Biss machen die Lasagne-Blätter zur idealen glutenfreien Alternative zu herkömmlicher Getreide-Lasagne. Buon Appetito!

Herstellung

Vollkorn-Reis wird fein vermahlen und unter Zugabe von Wasser geknetet. Der Teig wird zu langen, dünnen Bahnen geformt, in Plattenform geschnitten und anschließend getrocknet.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

Zubereitungshinweis

Ungekochte Lasagne Platten mit den übrigen Zutaten abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Oberste Nudelschicht gut mit Sauce bedecken und im Backofen bei 200°C ca. 40-45 Minuten backen.

Lagerhinweis

Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Reis-Lasagne

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1542 kJ / 364 kcal kJ
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

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG

USt-IdNr.: DE 129088402

Eier oder Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinerzeugnisse

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