Basmatireis Vollkorn - Abgabe 100 g weise

Das volle Korn des Basmati-Reises ist im Geschmack kräftiger als der weiße Basmatireis und ist besonders lecker für asiatische und indische Pfannengerichte, Aufläufe und als Beilage.

Dieses Getreide/Pseudogetreide enthält von Natur aus kein Gluten. Es eignet sich daher für alle, die freiwillig auf Gluten verzichten möchten. Es ist jedoch nicht im rechtlichen Sinne als glutenfrei (<20mg/kg) zu bezeichnen, da durch den Produktionsprozess Gluten in das Produkt übergegangen sein kann.

Die Lieferung erfolgt im Pfandbeutel. Somit entsteht kein Einwegverpackungsmüll!

Zubereitung:

2 Tassen leicht gesalzenes Wasser aufkochen, 1 Tasse Reis zugeben und bei geringer Hitze etwa 30 Min. garen bis das Wasser vollständig aufgenommen ist.

Ursprung: Indien

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1490 kj
Brennwert kcal	356 kcal
Fett	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	79,3 g
davon Zucker	0,3 g
Ballaststoffe	2,9 g
Eiweiß	6,9 g
Salz	0,010 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Basmatireis Vollkorn * - * aus nicht konventionellem Anbau
Spuren möglich von Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Gluten
Ursprung: Indien