

Risottoreis weiß - Abgabe 100 g weise

Wegen seiner guten Wasseraufnahme und geringer Stärkeabgabe ist dieser Rundkornreis Ideal für Risotto und auch Klebreisgerichte aller Art. Ein Genuss zu Spargel, Pilzen oder Spinat, gekrönt mit Fisch und auch zu Meeresfrüchten.

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.

Zubereitung: 125 g Reis mit 1 EL Öl bei schwacher Hitze im Topf anschwitzen. 1/2 Liter Gemüsebrühe in kleinen Portionen angießen, bis der Reis die Brühe vollständig aufgesogen hat. So verfahren, bis die komplette Brühe aufgebraucht ist. Feinschmecker-Tipp: 2 EL Zwiebelwürfel mit anschwitzen und 100 ml Brühe durch Weißwein ersetzen, mit Butter und Parmesan verfeinern.

Der Risottoreis ist aus nicht konventionellem Anbau!

Die Lieferung erfolgt im Pfandbeutel. Somit entsteht kein Einwegverpackungsmüll!

Ursprung: Italien

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1452 kj
Brennwert kcal	347 kcal
Fett	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	78,0 g
davon Zucker	0,3 g
Ballaststoffe	Angabe folgt g
Eiweiß	7,4 g
Salz	0,010 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Risottoreis weiß* - * aus nicht konventionellem Anbau

Ursprung: Italien

Spuren möglich von Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Gluten