

# Risottoreis weiß bio Italien, gartenkompostierbarer Beutel 6x500g

**Bezeichnung:** Risottoreis weiß

**Beschreibung:** 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.

**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. Risotto Reis ist ein klebrig kochender Rundkornreis, perfekt zu Spargel, Pilzen oder Spinat, gekrönt mit Fisch und Meeresfrüchten.

**Zutaten:** Risottoreis weiß\*

\* aus kontrolliert biologischem Anbau

**Rohkost:** Nein

**Fairtrade:** Nein

**Glutenfrei:** Nein

**Vegan:** Ja

**Superfood:** Nein

**Natürlich glutenfrei:** Ja

**Plastikfrei:** Ja

**Bio:** Ja

**Vorteilspackung:** Nein

**BIO-Kontrollstelle:** DE-ÖKO-003

[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 g
davon Zucker	0.3 g
Eiweiß	7.4 g
Salz	0.01 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein

Example Company

Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein