

# **RAPUNZEL** Risotto mit Tomaten & Basilikum, 250g

Wir machen Bio aus Liebe.



**Artikelnummer** 

406750

**GTIN-Verpackung** 

eco-ID

58376



#### Marke

Rapunzel

### Qualität

100% bio, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

#### Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

#### Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

#### Zutaten

Carnaroli Reis\* (91,00%), Gemüsebrühe\* (Meersalz, Maisstärke\*, Gemüse\* (20%) (Karotten\*, Pastinaken\*, Zwiebeln\*, Röstziebeln\*, SELLERIE\*), Hefeextrakt\*, Kurkuma\*, Sonnenblumenöl\*, Macis\*, Liebstöckelblätter\*, SELLERIEBLÄTTER\*, Petersilie\*, Pfeffer\*, Lorbeer\*), Tomaten\* getrocknet (3,60%), Zwiebeln\*, Basilikum\* (0,20%)

#### enthält folgende allergene Zutaten: Sellerie

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren. Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

#### Allgemeines

Edler Carnaroli Reis mit mild-würzigen getrockneten Tomaten. Fix und fertig abgeschmeckt mit feinem Basilikum, mediterranen Gewürzen und Gemüsebrühe. Einfach und schnell zaubern Sie in 20-25 Minuten ein typisch italienisches Gericht auf den Tisch. Mit der edlen Verpackung ideal für jeden Geschenkkorb à la Italia.

#### Besonderheiten

mediterraner Genuss - einfach und schnell zubereitet

### Kurzbeschreibung

Edler Carnaroli Reis mit mild-würzigen getrockneten Tomaten. Fix und fertig abgeschmeckt mit feinem Basilikum, mediterranen Gewürzen und Gemüsebrühe. Einfach und schnell zaubern Sie in 20-25 Minuten ein typisch italienisches Gericht auf den Tisch. Mit der edlen Verpackung ideal für jeden Geschenkkorb à la Italia.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

leichtes, mediterranes Gericht für jede Gelegenheit, delikat auch als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten





#### Seite 1 von 3



Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
406750	4 006040 124399	GTIN-Verpackung  4 006040 124009	58376	

## Zubereitung

250 g für ca. 4 Portionen: Die Risottomischung in etwas Butter oder Oilvenöl kurz anbraten, mit etwas Weißwein ablöschen. Nach und nach Wasser hinzugeben (ca. 500 ml), bis das Risotto schön sämig ist. Wichtig während des gesamten Kochvorgangs, das Risotto immer wieder rühren. Kochzeit: ca. 20-25 Minuten.

#### Herstellung

Nach der Ernte wird der Reis gereinigt, geschält und poliert, mit den weiteren Zutaten vermischt und abgepackt.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

## Allergiehinweise

Spuren möglich: Eier, Gluten, Milch, Senf, Soja, Roggen, Weizen, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

nicht enthalten: Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sesam, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Zimt, Glutamat

enthalten: Sellerie, Mais, Umbelliferae, Hefe nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan**√** vegetarisch**√** 



# **RAPUNZEL** Risotto mit Tomaten & Basilikum, 250g

Wir machen Bio aus Liebe.



**Artikelnummer** 

406750





eco-ID

58376



Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Garmethode	Kochtopf

#### Qualität

**Bio-Erzeugnis** ja

Staatliche Siegel EU Bio-Logo

Länderzusatz des EU-Logos EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle......IT-BIO-009

#### Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts...... Risotto mit Tomaten

Inverkehrbringer Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

<b>Inergie kJ / kcal</b> 1419 kJ / 334 kcal
<b>'ett</b>
lavon gesättigte Fettsäureno,20 g
Kohlenhydrate73,3 g
lavon Zucker
Sallaststoffe 2,3 g
<b>liweiß</b> 7,30 g
<b>alz</b> 2,700 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

**Verpackungsart** Stück

#### Preise und Konditionen