

RAPUNZEL

Reis-Mafalde Getreidespezialität aus Vollkorn-Reis, 250g

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 501835	GTIN-Stück 4 006040 155140	GTIN-Verpackung 4 006040 155133	eco-ID 307215	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Rapunzel

Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

Vollkorn-Reis*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes

Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Bekannt für ihre gekräuselten Ränder und ein absoluter Hingucker in Nudelsalaten - Mafalde. Die glutenfreie Pasta aus 100% italienischem Vollkornreis eignet sich zu Saucen aller Art, betont aber auch hervorragend etwas aufwendigere Gerichte. Unser italienischer Pastificio stellt die Mafalde nach alter Tradition nur aus bestem italienischen Vollkornreis und reinem Quellwasser her. Eine langsame und schonende Trocknung bei niedrigen Temperaturen sorgt für einen authentischen Pasta- Geschmack und beim Kochen für den richtigen 'Al dente'-Biss. Buon Appetito!

Besonderheiten

glutenfrei

Kurzbeschreibung

Bekannt für ihre gekräuselten Ränder und ein absoluter Hingucker in Nudelsalaten - Mafalde. Die glutenfreie Pasta aus 100% italienischem Vollkornreis eignet sich zu Saucen aller Art, betont aber auch hervorragend etwas aufwendigere Gerichte. Unser italienischer Pastificio stellt die Mafalde nach alter Tradition nur aus bestem italienischen Vollkornreis und reinem Quellwasser her. Eine langsame und schonende Trocknung bei niedrigen Temperaturen sorgt für einen authentischen Pasta- Geschmack und b

Zubereitung

Für 250 g Nudeln je 2,5 l Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Nudeln ins Wasser geben und vorsichtig umrühren. Nach Ende der Kochzeit die Nudeln abgießen.





Reis-Mafalde Getreidespezialität aus Vollkorn-Reis, 250g

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 501835	GTIN-Stück  4 006040 155140	GTIN-Verpackung  4 006040 155133	eco-ID 307215	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Herstellung

Vollkorn-Reis wird fein vermahlen und unter Zugabe von Wasser geknetet. Danach wird der Teig durch Bronze-Matrizen in die Mafaldeform gebracht und anschließend getrocknet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Zimt, Glutamat, Hefe

Spuren möglich: Soja

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓

Artikelnummer 501835	GTIN-Stück 4 006040 155140	GTIN-Verpackung 4 006040 155133	eco-ID 307215	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... nicht gesüßt
 Garmethode..... Kochtopf

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... Italienische Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... IT-BIO-009

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Reis-Mafalde
 Inverkehrbringer..... Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

Portionsangaben

Portion entspricht..... Empfohlene tägliche Verzehrmenge Erwachsene

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1542 kJ / 364 kcal
 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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

Preise und Konditionen

Pfand..... nein