LMIV Datenblatt zum Artikel

Langkornreis für Risotto

Kennzeichnung:

Aufbewahrung: Kühl und Trocken lagern

Zutaten:

Alkoholgehalt:

Portionenen:

Nährwertanspruch:

Verwendungs hinweis:

Zubereitung & Anweisung: Sieden - Zubereitung der Speise in kochendem Wasser 1. Die Zwiebel in der Butter weich anbraten. Fu'gen Sie den Reis hinzu und beschichten Sie ihn gut, bis er durchsichtig ist. 2. Fu'gen Sie den Wein hinzu und ru'hren Sie, bis er verdunstet ist 3. Eine Kelle der heißen Bru'he hinzufu'gen und ko'cheln lassen. Fu'gen Sie bei Bedarf mehr Lager hinzu. Fahren Sie auf diese Weise etwa 15 Minuten lang fort. 4. Parmesan und die anderen Zutaten bei Bedarf einru'hren, auf Gewu'rze testen, abdecken und 2 Minuten ruhen lassen.

Abmessungen: Nettogehalt 500.00 Gramm,Bruttogewicht 0.547 Kilogramm

Kontakt: Name: Riso Gallo S.p.A.; Adresse: V.le R. Preve 4, 27038 Robbio (PV) Italy

Allergene:

Attributte: Labelinformationen Umwelt und Verpackung FOREST_STEWARDSHIP_COUNCIL_MIX FSC MIX (Materialmix aus kontrollierten forstwirtschaftlichen Quellen)
Labelinformationen Umwelt und Verpackung TRIMAN

Nährwerte pro 100 Gramm Unzubereitet

Haushaltsportion

NAEHRSTOFF		Wert	Einheit	Tages %
Energie	Ungefährer Wert (~)	1471	Kilojoule	
Energie	Ungefährer Wert (~)	347	Kilokalorie	
Fett	Ungefährer Wert (~)	1	Gramm	
davon gesättigte Fettsäuren	Ungefährer Wert (~)	0.3	Gramm	
Kohlenhydrate	Ungefährer Wert (~)	77	Gramm	
davon Zucker	Ungefährer Wert (~)	0	Gramm	
Ballaststoffe	Ungefährer Wert (~)	1	Gramm	
Eiweiß	Ungefährer Wert (~)	6.9	Gramm	
Salz	Ungefährer Wert (~)	0	Gramm	