



Schwarzer Reis Vene're Italien

Artikelnr.: 6019

Lateinische Bezeichnung:

Verkehrsbezeichnung

Schwarzer Reis Vene're Italien , TROCKEN

Zutaten

schwarzer Venere Reis

Allergene

Allergene	Vorhanden
Weizen und Weizenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	?
Roggen und Roggenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	?
Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	?
Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	?
Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	?
Kamut und Kamuterzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	?
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	?
Eier und Eierzeugnisse	-
Soja und Sojaerzeugnisse	?
Lupine und Lupinenerzeugnisse	?
Schwefeldioxid und Sulfite	?
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	-
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	?
Fisch und Fischerzeugnisse	-
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
Senf- und Senferzeugnisse	?
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	?
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	?
Mandeln und Mandelerzeugnisse	?
Haselnuss und Haselnusserzeugnisse	?
Walnuss und Walnusserzeugnisse	?
Kaschunuss und Kaschunusserzeugnisse	?
Pecannuss und Pecannusserzeugnisse	?
Paranuss und Paranusserzeugnisse	?
Pistazie und Pistazienerzeugnisse	?
Macadamianuss und Macadamianusserzeugnisse	?

+ in der Zutatenliste enthalten

? in Spuren; Kreuzkontamination möglich

- nicht enthalten



Nährwerte lt. Herstellerangaben *)

Nährwerte	in Gramm pro 100 Gramm
Energie (kcal)	362
Energie (kJ)	1514
Fett	2.5
davon gesättigte Fettsäuren	0.5
Kohlenhydrate	76
davon Zucker	2
Eiweiß	7
Kochsalz (gesamt)	0.01

*) Hinweis: Durchschnittlich pro 100 g Produktmasse. Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgebend sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Eigenschaften

GMO-Beschreibung Der Lieferant garantiert, dass die von ihm gelieferten Waren einschließlich ihrer Verpackung den jeweils geltenden deutschen und EU- rechtlichen Vorschriften entsprechen! Der Lieferant garantiert, dass weder die Ware selbst noch ihre Ausgangsprodukte mit ionisierenden Strahlen oder gentechnisch veränderten Organismen behandelt worden sind!

	ja	nein		ja	nein
MSC	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Kalbfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Geflügel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lammfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kosher	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sonstiges Fleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Halal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Fisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Meeresfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Insekten:		<input checked="" type="checkbox"/>			

Lagerhaltungsdaten

Transport und Lagerung bei 5°C bis 12°C

Mindestens haltbar bis

10 Monate ab Verpackung

Produktinformationen

Geerntet wird er als ein ebenholzfarbiges, leicht glänzendes Reiskorn, das seine Farbe durch eine natürliche, dünne Pigmentschicht erhält. Der Reis wird nur entspelzt und nicht wie üblich geschliffen. Daher behält er weitgehend seine aussergewöhnliche Qualität und Inhaltsstoffe. Die Reiskörner sind kochfest und haben einen knackigen Biss und schmecken leicht nussig. Eine weitere Besonderheit ist auch der Duft, der an frisch gebackenes Brot erinnert.



Dieses Dokument wurde nach bestem Wissen und Gewissen elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.