Spezifikation

Artikelbezeichnung:	**Risottoreis**
Artikelnummer/Einheiten	10821 (25 kg) / 10823 (5 kg) / 10827 (500 g)
Liefereinheit	Gemäss Bestellung Kunde

BIO

Beschreibung

Beliebt in allen Küchen ist der Risottoreis. Risottoreis ist ein Rundkornreis, der für das gleichnamige italienische Reisgericht verwendet wird. Der Reis ist eine Pflanze des tropischen und subtropischen Klimas. Seine Ansprüche an Wärme, Wasser und Bodenbeschaffenheit erfüllen in unserer Gegend das Tessin, in Europa sind es Teile der Po-Ebene, die Camargue und einige Küstengebiete Spaniens. Allen Risotto-Gerichten gemeinsam ist, dass der Rundkornreis mit Zwiebeln und Fett angedünstet wird und in Brühe gart. Das Gericht soll sämig sein, die Reiskörner noch bissfest. Biofarm Risottoreis eignet sich daher hervorragend für sämige Pilz und Gemüserisotto.

Zusammensetzung und Herkunft

Risottoreis (IT), aus biologischer Landwirtschaft.

Status

Bio Knospe
glutenfrei
keimfähig
vegan

Herstellverfahren

Der Reis wird nach der Ernte getrocknet und entspelzt. Als Halbrohreis wird der Reis importiert und einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Dann erfolgt die Reinigung, Auslese unreifer Körner, schleifen, sortieren nach Grösse, elektronische Farbsortierung, sichten / sieben, abfüllen.

Zubereitung / Verwendung

60 g roher Reis entspricht ca. 180 g gekochtem Reis. Grundrezept: Reis in einem Sieb unter fliessendem

kaltem Wasser spülen. Zwiebeln und weitere Zutaten in Öl oder Butter andünsten, Reis mitdünsten, bis er glasig ist. Alles mit Weisswein ablöschen und ein wenig einköcheln lassen. Gemüsebouillon dazugeben und unter häufigem Rühren leicht sämig und bissfest kochen.

Kochtabelle

Verhältnis	ca. 1:3
Kochzeit min.	ca. 17 min.

Allergene

Allergenfrei gemäss LIV	Ja

Nährwerte

Energie (Kilojoule)	1'460 kJ
Energie (Kilokalorien)	349 kcal
Fett	0.5 g
gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	78 g
Davon Zucker	0 g
Nahrungsfasern / Ballaststoffe	1 g
Eiweiss (Protein)	7 g
Salz	0 g
Quelle	Spezifikation Lieferant

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	Weisses, längliches Mittelkorn, von Spelzen und Silberhäutchen befreit
Konsistenz	körnig
Geruch	arttypisch
Geschmack	Typischer Reisgeschmack
Reinheitsgrad	artenrein

Fremdbesatz

<0.3% verarbeitungsbedingter Fremdbesatz und Schalenreste, staubfrei.

Fremdkörper

Wir unternehmen die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen, damit das Produkt frei von Fremdkörpern wie Metall, Glas, Holz und Plastik ist.

Lagerbedingungen

Lagerbedingung	Bei Raumtemperatur 12 bis 15 C (30 bis 50 % rF) vor direkter Sonneneinstrahlung schützen, trocken (<60% rel. Luftfeuchte lagern).
Lagerhaltung	Kühl und trocken lagern.
Mindeshaltbarkeitsdatum ab Produktion	540 Tage
Bezeichnungs Warenlos	Jedes Gebinde ist mit einer Warenlosnummer gekennzeichnet

Allgemeine Anforderungen

Gesetzliche Bestimmungen	Dieses Produkt und die Verpackung entsprechen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.
Richtlinien BIO Suisse	Das Produkt entspricht der Bio-Verordnung. Bei Knospe Produkten: Das Produkt entspricht den Bio-Suisse Richtlinien "Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten"
GVO	Es werden weder in der Produktion (Saatgut) noch in der Verarbeitung gentechnologische Erzeugnisse (gemäss Verordnung des EDI über gentechnische veränderte Lebensmittel VGVL) eingesetzt.
Rückstellmuster	Ein Rückstellmuster des entsprechenden Warenloses ist beim Hersteller bis zum Ablauf der Mindesthaltbarkeit hinterlegt
Zertifizierung Biofarm	ISO 22000:2018 Bio-Zertifizierung CH-Bio-006

Kontakt

Biofarm-Genossenschaft
Beim Bahnhof
4936 Kleindietwil
Tel. 062 957 80 50
www.biofarm.ch
info@biofarm.ch

Qualitätssicherung
Christian Jeremias
Tel. 062 957 80 64
jeremias@biofarm.ch