

Spezifikation

Getreiderisotto



Artikelnummer / Einheit Liefereinheit

10751 (25 kg) / 10753 (5 kg) / 10757 (500 g)
Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung

Getreiderisotto bringt Farbe und gute Laune auf den Tisch. Das Risotto aus verschiedenen Getreidesorten, Buchweizen und Linsen ist eine ideale Vollwert-Mahlzeit, die sich einfach zubereiten lässt. Das Risotto aus langem Reis, Hafer, Gerste, Dinkel, Roggen, Buchweizen und grünen Linsen fällt durch seine Vielfalt und originelle Zusammensetzung auf. Das Gericht eignet sich sehr gut als köstliche Beilage oder als vollwertiges Menu.

Zusammensetzung und Herkunft

Gerstenkörner (EU), **Dinkelnkörner** (EU), Langkorn Vollreis (IT), **Haferkörner** (EU), **Roggenkörner (EU)**, Buchweizen geschält (EU), Linsen grün (EU). Alle Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.

Hinweise

Kann Steine und Schalentteile enthalten. Salz, sowie säurehaltige Zutaten erst nach dem Kochen beifügen.

Status

Bio Knospe
keimfähig
vegan

Herstellverfahren

Die Getreide und die Linsen werden separat geschält und gereinigt. Die Zutaten werden gemischt und abgesackt. Bei der Herstellung werden keine Zutaten tierischer Herkunft oder Rohstoffe, die unter Verwendung tierischen Materials hergestellt wurden, verwendet.

Zubereitung / Verwendung

Grundrezept: Dinkelrisotto in einem Sieb unter fließendem kaltem Wasser spülen. Zwiebeln und weitere Zutaten in Öl oder Butter andünsten, Getreiderisotto mitdünsten, bis es 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. 25 min.

Allergene

Gluten	Ja
Soja	Kann
Allergikerinfo	Enthält Gluten. Kann Soja enthalten.

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	1'428 kJ
Energie (Kilokalorien)	340 kcal
Fett	2.6 g
gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	63 g
Davon Zucker	1.4 g
Nahrungsfasern / Ballaststoffe	9.2 g
Mineralstoffe	1.8 g
Eiweiss (Protein)	12 g
Salz	0.01 g
Quelle	Spezifikation Lieferant

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	Kerne; braun-gelb; Linsen, grün
Konsistenz	Kerne
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch, nussig, erdig, nach Getreide
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 (15 – 22°C) trocken (<60% rel. Feuchte) lagern.
Lagerhaltung	Kühl und trocken lagern.
Mindeshaltbarkeitsdatum ab Produktion	540 Tage
Bezeichnung 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 22'000:2018 Bio-Zertifizierung CH-Bio-006

Kontakt

Biofarm-Genossenschaft	Qualitätssicherung
Beim Bahnhof	Christian Jeremias
4936 Kleindietwil	Tel. 062 957 80 64
Tel. 062 957 80 50	jeremias@biofarm.ch
www.biofarm.ch	
info@biofarm.ch	