

Spezifikation

Basmatireis weiss



Artikelnummer / Einheit Liefereinheit

11311 (25 kg) / 11313 (5 kg) / 11317 (500 g)
Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung

Die seit Generationen bestehende Erfahrung im Anbau mit dieser aussergewöhnlichen Reissorte ist in Indien zu einer Tradition geworden. Die wörtliche Übersetzung von Basmati bedeutet "Königin der Düfte". Fruchtbare Böden und die Bewässerung durch die kühlen und an natürlichen Mineralien reichen Gebirgsflüsse des Himalayas, verleihen diesem Reis sein ausgeprägtes Aroma. Als Halbrohreis oder Fertigreis wird der Reis importiert und nach einer strengen Qualitätskontrolle geschliffen. Reis ist von Natur aus glutenfrei. Basmatireis weiss eignet sich bestens für die Anwendung in der abwechslungsreichen und auch glutenfreien Küche.

Zusammensetzung und Herkunft

Basmatireis weiss (IN), aus biologischer Landwirtschaft.

Status

Bio Knospe
glutenfrei
rohkost
vegan

Herstellverfahren

Der Reis wird nach der Ernte getrocknet und entspelzt. Als Halbrohreis oder Fertigreis 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. Verhältnis Reis / Wasser 1:3. Kochen: Den Reis wie Nudeln in reichlich Salzwasser kochen und dann abgiessen. Beim Abgiessen gehen jedoch Geschmacksstoffe verloren. Quellen: Den Reis mit höchstens der doppelten Menge Salzwasser kurz aufkochen und den Herd dann auf die kleinste Stufe schalten. Der Reis nimmt das Wasser langsam auf und quillt dadurch auf. So bleiben die meisten Inhaltsstoffe erhalten.

Kochtabelle

Verhältnis	ca. 1:3
Kochzeit min.	ca. 12 min.

Allergene

Allergenfrei gemäss LIV	Ja
-------------------------	----

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	1'480 kJ
Energie (Kilokalorien)	354 kcal
Fett	0.4 g
gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	76 g
Davon Zucker	0.2 g
Nahrungsfasern / Ballaststoffe	0.6 g
Eiweiss (Protein)	10 g
Salz	0 g
Quelle	Spezifikation Lieferant

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	Weisses, sehr schlankes Langkorn
Konsistenz	körnig
Geruch	arttypisch
Geschmack	typisch Basmati, exotisches Aroma
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
Bezeichnung Warenlos

540 Tage
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
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