



Spirelli, Reis Vollkorn, 250 g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 006463	GTIN-Stück 4 024297 013785	GTIN-Verpackung 4 024297 013792	eco-ID 107888	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

NATURATA



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder, Spanien

Zutaten

Reisvollkornmehl*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Naturata Reis-Nudeln sind die glutenfreie Alternative für Pasta-Freunde.

Besonderheiten

Regelmäßige Analysen durch unabhängige Labore garantieren, dass Naturata Reisnudeln glutenfrei sind. Bei der Produktion der Naturata Reis-Teigwaren wird auf die Verwendung von Hilfsmitteln oder Zusatzstoffen gänzlich verzichtet. Der hierfür verwendete Reis wird nach den strengen Richtlinien des kontrolliert biologischen Anbaus erzeugt.

Rezept, Zubereitung

Rezeptideen finden Sie unter: www.naturata.de

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Sie eignen sich hervorragend für sommerliche Pasta-Gerichte, für leichte Nudelsalate oder für asiatische Speisen.

Zubereitung

Form und Konsistenz erinnern stark an die bekannte Weizen-Nudel. Im Kochverhalten unterscheiden sie sich jedoch aufgrund des fehlenden Klebereiweißes Gluten. Die Stärke kann mehr auskochen und das Kochwasser sprudelt mehr als bei anderen Nudeln. Die Wahl eines großen Topfes und ausreichend Wasser (mind. 2,5 Liter auf 250g Teigwaren) sowie regelmässiges Umrühren, unterstützen ein erfolgreiches Gelingen. Die Naturata Reis-Nudeln können je nach Belieben "al dente" oder weich gekocht werden.



Spirelli, Reis Vollkorn, 250 g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 006463	GTIN-Stück  4 024297 013785	GTIN-Verpackung  4 024297 013792	eco-ID 107888	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Herstellung

Der Herstellungsprozess der Reis-Nudeln erfordert viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Die Trocknung der Nudeln ist wesentlich langsamer und schonender als zum Beispiel bei Hartweizen-Pasta. Die Herstellung selbst umfasst folgende Schritte: Reismehl und Wasser werden zu einem homogenen Teig vermischt. Anschließend wird der Teig durch Matrizen in Form gepresst. Unmittelbar nach dem Pressvorgang wird die geformte Nudel getrocknet und anschließend verpackt. Die schonende Verarbeitung erhält die wertvollen Inhaltsstoffe und macht die Pasta besonders leicht und wohlschmeckend.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern

Allergiehinweise

Spuren möglich: Eier

nicht enthalten: Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓



Spirelli, Reis Vollkorn, 250 g

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 006463	GTIN-Stück 4 024297 013785	GTIN-Verpackung 4 024297 013792	eco-ID 107888	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... nicht gesüßt

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-007

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Reisvollkornnudeln
Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1536 kJ / 363 kcal
Fett..... 3,6 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,8 g
Kohlenhydrate..... 73,0 g
davon Zucker..... 1,0 g
Eiweiß..... 8,3 g
Salz..... <0,1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Kunststoffolie
Verpackungsmaterial..... OPP

Preise und Konditionen

Pfand..... nein