



# Bio Jasmin Reis, 500g



<b>Artikelnummer</b> BJ2015-001	<b>GTIN-Stück</b>  4 260572 920090	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260572 920168	<b>eco-ID</b> 200036	
------------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Rii Jii

## Qualität

Naturland, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, Fairtrade Siegel

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-005 | IMO

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Allgemeines

Wir beziehen unseren Jasmin-Reis ausschließlich aus „unserer“ Reiskooperative „Organic Jasmine Rice Producer Group (OJRPG)“. Diese Reiskooperative befindet sich in der Region Ubon Ratchanthani, im Nordosten Thailands. Bei unserem Jasmin-Reis handelt es sich um einen sortenreinen Thai-Hom-Mali-Reis. Das ist die traditionelle Reissorte, die im Nordosten Thailands angebaut wird. Unser Jasmin-Reis ist selbstverständlich ökologisch angebaut, Fairtrade-zertifiziert.

Doch die Kooperative hat noch wesentlich mehr geleistet. Die Kooperative hat es geschafft, den ökologischen Reisanbau derart zu perfektionieren, dass ihr sogar das Naturland-Siegel verliehen wurde. Das bedeutet, dass die Anforderungen der EU-Bio-Verordnung noch bei Weitem übertroffen wurden.

Unser Jasmin-Reis entwickelt einen köstlichen Duft und er schmeckt deutlich süßlich-fruchtiger als zum Beispiel ein Jasmin-Reis. Wir haben wirklich viele Kunden, die den Jasmin-Reis bei uns für sich entdeckt haben.

Jasmin-Reis ist nicht locker körnig, wie etwa der Basmati-Reis. Jasmin-Reis ist klebrig und soll auch klebrig sein. Hierdurch bekommt er seine besondere Konsistenz und der fruchtig-süßliche Geschmack kommt noch besser zum Ausdruck. Mit pikanten Thai-Curry-Soßen ist dieser Reis einfach nur ein Hochgenuss. Das Spiel zwischen süßlich-fruchtig und der Schärfe erfreut einfach jeden Genießer.

Viele Kunden haben uns auch berichtet, dass gerade ihre Kinder von dem Jasmin-Reis ganz begeistert sind. Der süßlich-fruchtige Geschmack ist auch für die Kleinen unwiderstehlich.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Eine große Teetasse mit Jasminreis in ein Sieb geben und kalt abspülen, bis das Wasser klar abläuft. Dann den Reis im Sieb trocken schütteln und abtropfen lassen.

Den Reis dann mit der 1,5 fachen Menge leicht gesalzenem Wasser (also 1,5 Teetassen) aufkochen lassen und dann bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen bis sich an der Reisoberfläche kleine Vertiefungen/Löcher bilden.

Den Reis während dieser Phase nicht umrühren! Dann den Herd ausschalten den Reis im geschlossenen Topf noch 15 bis 20 Minuten weiterquellen lassen. Wer es mag kann den Reis mit etwas kalter Butter und Meersalz oder Fleur de Sel verfeinern.





Bio Jasmin Reis, 500g



<b>Artikelnummer</b> BJ2015-001	<b>GTIN-Stück</b>  4 260572 920090	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260572 920168	<b>eco-ID</b> 200036	
------------------------------------	--	---	-------------------------	--

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

### Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-005  
 Welcher Standard wird erfüllt..... Naturland  
 Weitere Qualitätskriterien und Labels..... Fairtrade Siegel

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1500 kJ / 359 kcal  
 Fett..... 0,5 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g  
 Kohlenhydrate..... 79 g  
 davon Zucker..... 0,0 g  
 Eiweiß..... 8 g  
 Salz..... 0 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Faltschachtel  
 Verpackungsmaterial..... Kunststoff, Pappe

### Preise und Konditionen

Pfand..... nein

### Gesetzliche Angaben

Inverkehrbringer..... ACL Reis Company GmbH, Berliner Allee 57, D-40212 Düsseldorf