



Bio Carnaroli Risotto Reis, 500g



Artikelnummer BC2015-001	GTIN-Stück  4 260572 920076	GTIN-Verpackung  4 260572 920151	eco-ID 200037	
------------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Rii Jii



Qualität

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



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-005 | IMO

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Allgemeines

Es gibt drei italienische Reissorten, die sich traditionell für die Risottozubereitung eignen. Es gibt den Arborio-Reis. Dieser stammt aus der

Gegend um das Örtchen Arborio. Uns hat dieser Reis bisher nicht überzeugen können. Er wirkt häufig bei der Zubereitung wie ein zu lange aufgequollener Langkornreis. Auch bei dem Vialone Nano aus der Gegend um Verona haben wir einige geschmackliche Enttäuschungen erleben müssen. Unser Carnaroli hingegen, er kommt aus dem Umland der norditalienischen Stadt Vercelli, hat uns von Beginn an geschmacklich und auch in der Konsistenz total überzeugt. Leider ist Carnaroli auch der teuerste Risotto-Reis, der verfügbar ist.

Carnaroli wurde 1945 aus den Sorten Vialone und Lencino gekreuzt und gilt – zu Recht – als die beste italienische Reissorte.

Das Carnaroli-Reiskorn hat in ungekochtem Zustand eine Länge von ca. 8 mm. Es hat einen deutlichen Eigengeschmack, der zwischen nussig und milchig liegt. Wir finden ihn einfach köstlich. Mit Carnaroli gelingt ein cremiges Risotto, das gleichzeitig noch al dente („mit Biss“) ist.

Zur Reispflanze

Der Carnaroli wird in der norditalienischen Region Piemont angebaut. Ein Schwerpunkt ist hier das Umland des Städtchens Vercelli, aus der auch unser Risotto stammt. Die Reispflanzen werden ungefähr 115 cm groß. Die Länge der Rispen beträgt 20-30 cm. Die Rispen enthalten die Reiskörner. Der Carnaroli benötigt ca. fünf Monate, bis er erntereif ist. Er liefert nur einen geringen Ertrag pro Hektar, so dass sein Preis im Vergleich zu den ertragreicheren Sorten Vialone und Arborio sehr hoch ausfällt.

Unser Carnaroli-Reis wird von familiengeführten Betrieben aus dem Umland von Vercelli angebaut. Diese Betriebe konzentrieren sich schon seit Generationen auf den Reisanbau. Mit der Umstellung auf den ökologischen Reisanbau hat der Reis noch mal einen ordentlichen Qualitätsschub erlebt, der sich nicht nur in Laboruntersuchungen zeigt. Der Reis wächst durch die ökologische Landwirtschaft gesünder und reift besser. Dies macht sich auch im Geschmack deutlich bemerkbar. Sie werden dies feststellen, wenn Sie unseren Carnaroli gewohnt sind und dann einen konventionellen Carnaroli essen.





Bio Carnaroli Risotto Reis, 500g



Artikelnummer BC2015-001	GTIN-Stück  4 260572 920076	GTIN-Verpackung  4 260572 920151	eco-ID 200037	
------------------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

- 300 g Rii Jii Carnaroli-Risotto Reis
- 60 g Schalotten
- 250 ml Weißwein
- 1 l Hühnerbrühe
- 100 g Parmesan, gerieben
- 125 g Butter – davon ca. 25 g kalt
- Salz/Pfeffer

Zunächst werden die fein gewürfelten Schalotten in Butter 50 g gedünstet. Wenn sie goldbraun und glasig sind, mit dem Wein ablöschen und den Wein auf die Hälfte reduzieren lassen. Diesen „Sud“ dann aus dem Topf nehmen und in einer kleinen Schlüssel auffangen und an die Seite stellen. Dann 50 g Butter in den Topf geben und schmelzen lassen und sodann den Reis hinzufügen. Den Reis unter der schäumenden Butter anbräunen lassen.

Dann diese Hitze herunterfahren (Stufe 4 o. 5) und den Reis mit der Hühnerbrühe ablöschen. Wenn der Reis die Brühe aufgenommen hat, stetig Brühe nachgießen. Wenn ca. die Hälfte der Brühe aufgegossen ist, den Zwiebel-Wein-Sud hinzufügen. Wenn der Risottoreis dann nach ca. 25 Min. weich aufgequollen ist, den geriebenen Parmesan unterheben und verrühren. Das Risotto muss dann noch sehr cremig sein und es sollte noch etwas Flüssigkeit zu sehen sein. Dann nach dem Verrühren des Parmesans die restliche kalte Butte im Reis verrühren und den Topf von der Platte stellen und bei geschlossenem Deckel ca. 5 – 10 Min. ziehen lassen. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann servieren und genießen!



Bio Carnaroli Risotto Reis, 500g



Artikelnummer BC2015-001	GTIN-Stück 4 260572 920076	GTIN-Verpackung 4 260572 920151	eco-ID 200037	
------------------------------------	--	---	-------------------------	--

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1460 kJ / 349 kcal
 Fett..... 0,5 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,1 g
 Kohlenhydrate..... 75 g
 davon Zucker..... 0,2 g
 Eiweiß..... 10 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