

Wildreis bio

Bezeichnung: Wildreis

Beschreibung: Botanisch zählt der Wildreis zwar nicht zur selben Gattung wie Reis, wird aber kulinarisch genauso angewandt und bietet eine wunderbare körnige Alternative zu dem üblicherweise eher klebrigen Reis. Die leckere Ballaststoff- und Proteinquelle bietet in herzhaften Gerichten, in Eintöpfen wie auch in exotischen Reisspeisen eine herrliche Ergänzung.

Zubereitung: 1 Tasse Wildreis in 4 Tassen Wasser aufkochen. Anschließend den Reis bei geringerer Hitze 40-50 Minuten köcheln lassen, abgießen und servieren.

Zutaten: Wildreis*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein

Fairtrade: Nein

Glutenfrei: Nein

Vegan: Ja

Superfood: Nein

Natürlich glutenfrei: Ja

Plastikfrei: Nein

Bio: Ja

Mehrstückpackung: Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 25kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.

Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1592 kj
Brennwert kcal	381 kcal
Fett	1.08 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.3 g
Kohlenhydrate	74.9 g
davon Zucker	0.2 g
Ballaststoffe	6.2 g
Eiweiß	14.7 g
Salz	0.02 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein

Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekannüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein