

VENERE

Sorte	Venere Reis
Ursprungsland	Italien
Anbauggebiet	Raum Vercelli, Po-Ebene, Norditalien
Zolltarifnummer	1006.2090
Haltbarkeit	24 Monate, resp. Verfalldatum auf Packung
Lagertemperatur	12 bis 15 C (30 bis 50 % rF) vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
Zusammensetzung	100 % Venere Reis
Bruchreisanteil	max. 5%
Wassergehalt	ca. 12% bis max. 14%
Aussehen gekocht / ungekocht	Schwarzes, glasiges, rundliches Korn 
Geruch / Geschmack	Intensiv, ähnlich frisches Brot und Sandelholz
Kochzeit	ca. 35 - 40 Minuten
Konsistenz	körnig
Rückstände von Schadstoffen	Pestizid, Insektizid und Schwermetalle den Anforderungen des schweizerischen und europäischen Lebensmittelrechts entsprechend
Gentechnologie	Das Produkt ist GVO-frei
Zusatzstoffe	Es werden keinerlei Zusatzstoffe verwendet

FOODPROFIL

100 g enthalten ca.	100 g	1 Portion (60 g) *	% RTZ **	RTZ **	* 60 g roher Reis entspricht ca. 180 g gekochtem Reis
Energie	1440 kJ (344 kcal)	206 kcal	10 %	2000 kcal	** Richtwerte für die Tageszufuhr eines durchschnittlichen Erwachsenen. Der Nährstoff-bedarf variiert je nach Alter, Geschlecht, körperlicher Aktivität etc.
Eiweiss	7 g	4,2 g	8 %	50 g	
Kohlenhydrate	72 g	43,2 g	16 %	270 g	
davon Zucker	1 g	0,6 g	1 %	90 g	
Fett	2,5 g	1,5 g	2 %	70 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g	0,3 g	1 %	20 g	
Nahrungsfasern	5 g	3 g	12 %	25 g	
Natrium	0 g	0 g	0 %	2,4 g	

Die oben angegebenen Werte sind Durchschnittswerte. Reis ist ein Naturprodukt. Die Qualität ist daher von verschiedenen Faktoren abhängig. Bodenbeschaffenheit, Düngung, klimatische Verhältnisse etc. beeinflussen die Qualität des Produktes direkt. Es ist daher möglich, dass einzelne Werte zeitweise unter- resp. überschritten werden. Dieses Produkt entspricht dem schweizerischen Lebensmittelrecht in allen Punkten.

MIKROBIOLOGISCHE DURCHSCHNITTSWERTE IN KBE/G

Der Reis entspricht dem schweizerischen und dem europäischen Lebensmittelrecht.

Die mikrobiologischen Analysenwerte können auf Ihren Wunsch durch ein spezialisiertes Laboratorium ermittelt werden. Aufgrund der Homogenität der Labormuster sind grössere Schwankungen unumgänglich.

Daher können einmal ermittelte Werte nicht immer garantiert werden.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Im Ursprungsland: Die langjährige Erfahrung der Reisbauern Italiens garantieren für einen sorgfältigen Anbau und eine ausgewogene Verarbeitung.

Verarbeitung in der Schweiz durch Reismühle Brunnen:

Fertigreis: reinigen, sieben/sichten, kontrollieren, abfüllen

DIÄTETISCHE ANGABEN

vegetarisch
laktosefrei
glutenfrei
natriumarm

SYSTEMZERTIFIKATE

SA 8000: 2014
IFS 6
Kosher
Halal