


## ROTER CAMARGUE

<b>Sorte</b>	Roter Camargue
<b>Ursprungsland</b>	Frankreich
<b>Anbaugebiet</b>	Camargue
<b>Zolltarifnummer</b>	1006.2090
<b>Haltbarkeit</b>	24 Monate, resp. Verfalldatum auf Packung
<b>Lagertemperatur</b>	12 bis 15 C (30 bis 50 % rF) vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
<b>Zusammensetzung</b>	100 % Camargue Reis
<b>Bruchreisanteil</b>	max. 5%
<b>Wassergehalt</b>	ca. 12% bis max. 15%
<b>Aussehen gekocht / ungekocht</b>	Granatrotes, schlankes Mittel- bis Langkorn 
<b>Geruch / Geschmack</b>	Typischer Reisgeschmack
<b>Kochzeit</b>	ca. 40 - 60 Minuten
<b>Konsistenz</b>	körnig
<b>Rückstände von Schadstoffen</b>	Pestizid, Insektizid und Schwermetalle den Anforderungen des schweizerischen und europäischen Lebensmittelrechts entsprechend
<b>Gentechnologie</b>	Das Produkt ist GVO-frei
<b>Zusatzstoffe</b>	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	1490 kJ (356 kcal)	214 kcal	11 %	2000 kcal	
Eiweiss	9 g	5,4 g	11 %	50 g	** Richtwerte für die Tageszufuhr eines durchschnittlichen Erwachsenen. Der Nährstoff-bedarf variiert je nach Alter, Geschlecht, körperlicher Aktivität etc.
Kohlenhydrate	72 g	43 g	16 %	270 g	
<i>davon Zucker</i>	1 g	0,6 g	1 %	90 g	
Fett	3 g	1,8 g	3 %	70 g	
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	0,6 g	0,4 g	2 %	20 g	
Nahrungsfasern	4 g	2,4 g	10 %	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 in der Camargue garantieren für einen sorgfältigen Anbau und eine ausgewogene Verarbeitung, wobei besonders auf die biologischen Ackerbauregeln geachtet wird. Der rote Reis ist das Resultat einer Spontanmutation, indem aus dem konventionellen Reis die roten Körner aussortiert und später speziell angebaut wurden. Seinen wilden Charakter schöpft der rote Reis aus der Erde und von der Sonne der Camargue und bringt somit Farbe und Originalität auf den Tisch.

### 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

---

## ERHÄLTlich MIT FOLGENDEN LABEL'S

BIO



CH BIO-006

Brunnen, 23.08.2017 / BS und SR