

## BIO RISOTTO LOTO

<b>Sorte</b>	Loto
<b>Ursprungsland</b>	Italien
<b>Anbaugebiet</b>	Norditalien
<b>Zolltarifnummer</b>	1006.3090
<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 % Loto Reis
<b>Bruchreisanteil</b>	max. 5%
<b>Wassergehalt</b>	ca. 12% bis max. 14%
<b>Aussehen gekocht / ungekocht</b>	Weisses, längliches Reiskorn, von Spelzen und Silberhäutchen befreit
	
<b>Geruch / Geschmack</b>	Typischer Reisgeschmack
<b>Kochzeit</b>	ca. 17 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	1460 kJ (349 kcal)	211 kcal	11 %	2000 kcal	
Eiweiss	7 g	4,2 g	8 %	50 g	** Richtwerte für die Tageszufuhr eines durchschnittlichen Erwachsenen. Der Nährstoff-bedarf variiert je nach Alter, Geschlecht, körperlicher Aktivität etc.
Kohlenhydrate	78 g	46,8 g	17 %	270 g	
davon Zucker	0 g	0 g	0 %	90 g	
Fett	0,5 g	0,3 g	0 %	70 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	0 g	0 %	20 g	
Nahrungsfasern	1 g	0,6 g	2 %	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 ständigen Kontrollen der Kontrollbehörden für biologischen Anbau garantieren einen nach biologischen Grundsätzen getätigten Anbau. Der Reis wird nach der Ernte getrocknet und entspelzt. Als Halbrohreis wird der Reis von uns importiert. Die Gewährleistung der 100%-igen zeitlichen und räumlichen Trennung ist durch unser Qualitätssystem garantiert.

### Verarbeitung in der Schweiz durch Reismühle Brunnen:

Halbrohreis:	reinigen, Auslese unreifer Körner, schleifen
Fertigreis:	sortieren nach Grösse, elektronische Farbsortierung, sichten / sieben, abfüllen

---

## DIÄTETISCHE ANGABEN

vegetarisch  
laktosefrei  
glutenfrei  
natriumarm

---

## SYSTEMZERTIFIKATE

SA 8000: 2014  
IFS 6  
Kosher  
Halal

---

## ERHÄLTlich MIT FOLGENDEN LABEL'S

BIO

