



RISO ERMES INTEGRALE - ROTER REIS, VOLLKORN

CHF 8.50 inkl. MwSt.

Riseria Ferron

Inhalt: 500 g
Region: Piemont / Italien
Kategorie: Reis



SKU: I340400.050

Kategorien: [Delikatessen](#), [Italien](#), [Pasta / Reis](#), [Piemonte - Piemont](#), [Reis](#), [Riseria Ferron](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Riso Ermes Integrale ist ein roter Vollkorn Reis und hat ein ähnliches Aroma wie der Riso Nero / Ebanò. Er ist reich an Eisen, Magnesium und Ballaststoffen. Die rote Farbe entsteht durch Antioxidantien, welche von Natur aus Bestandteil dieser Reis Sorte ist. Der rote Ermes Reis ist eine Kreuzung aus schwarzem Venere und indischem Langkorn-Reis und ist bei uns noch nahezu unbekannt.

Da der Reis von Gabriele Ferron nicht parboiled ist, behält dieser sein fantastisches Aroma.

Die Kochzeit ist deutlich länger als die von Risotto-Reis. Für die Zubereitung bietet sich die Pilaw- oder Druck-Dampfgar-Methode an. Dieser Reis eignet sich hervorragend für Salate, ob als Beilage zu Grilladen oder als eigenständiges, herrliches und gesundes Sommer-Menu. Probieren Sie einmal etwas Neues aus :)

Ideal für: Reissalat (mit z.B. Tomaten, Peperoni, Salatgurke und Apfel), als Beilage zu Gemüse, Fisch, oder Fleisch

Anbaugebiet: Po-Ebene, Vercelli

Falls Sie ein Rezept von uns haben möchten, lassen Sie es uns wissen und wir senden es Ihnen zusammen mit dem Riso Ermes.