

CAMOLINO (RUNDKORNREIS)

Sorte	Originario
Ursprungsland	Italien
Anbaugebiet	Raum Vercelli, Po-Ebene, Norditalien
Zolltarifnummer CH	1006.3090
Zolltarifnummer EU	1006.3092
Haltbarkeit	24 Monate, resp. Verfalldatum auf Packung
Lagertemperatur	12 bis 15 C (30 bis 50 % rF) vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
Zusammensetzung	100 % Originario Reis
Bruchreisanteil	max. 8%
Wassergehalt	ca. 13% bis max. 14%
Aussehen ungekocht / gekocht	Weisses, rundliches Reiskorn 
Geruch / Geschmack	Typischer Reisgeschmack
Kochzeit	ca. 15 Minuten (für Milchreis ca. 30 – 40 Min.)
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
Allergene	Das Produkt ist allergenfrei

FOODPROFIL

100 g enthalten ca.	100 g	1 Portion (60 g)	% RTZ	RTZ	
		*	**	**	
Energie	1450 kJ (347 kcal)	208 kcal	10 %	2000 kcal	* 60 g roher Reis entspricht ca. 180 g gekochtem Reis
Fett	0,2 g	0,12 g	0%	70 g	** Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<i>0,1 g</i>	<i>0,06 g</i>	<i>0%</i>	<i>20 g</i>	
Kohlenhydrate	79 g	47,4 g	17%	260 g	
<i>davon Zucker</i>	<i>0 g</i>	<i>0 g</i>	<i>0%</i>	<i>90 g</i>	
Nahrungsfasern	0,6 g	0,3 g			
Eiweiss	6 g	3,6 g	7%	50 g	
Salz	0 g	0 g	0 %	6 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 Italien und unseren Lieferanten für Originario garantieren für einen sorgfältigen Anbau und eine ausgewogene Verarbeitung. Der Camolino (Originario) Reis wird nach der Ernte im September/Oktober getrocknet und entspelzt. Als Halbrohreis oder Fertigreis wird der Reis von uns importiert und einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen

Verarbeitung in der Schweiz durch Reismühle Brunnen:

Reinigen, Auslese unreifer Körner, schleifen, sortieren nach Grösse, elektronische Farbsortierung, sichten / sieben, abfüllen

DIÄTETISCHE ANGABEN

vegetarisch
laktosefrei
glutenfrei
natriumarm

SYSTEMZERTIFIKATE

SA 8000
IFS Food
Kosher
Halal

ERHÄLTlich MIT FOLGENDEN LABEL'S

BIO Knospe
EU-BIO

Brunnen, 25.06.2019 / LI