

# Bringt Farbe auf die Speisekarte!

- *unbehandelter Naturreis*
- *beliebt zum Verfeinern*
- *kalt und warm einsetzbar*



## Roter Reis Spitzenqualität



**Kochzeit:**  
ca. 35 Min.

### Vorteile für Ihr Erfolgsrezept

- Qualitätsmarke bali®
- kompromisslose Qualität
- Gelinggarantie
- Standstabilität
- Wirtschaftlichkeit
- kenntlichmachungsfrei auf Speisekarten
- von Natur aus glutenfrei

Erhältlich in:  
1 kg / Art.-Nr. 35152

### Produktbeschreibung

Spezialitäten wie bali® Roter Reis Spitzenqualität sind auf dem Vormarsch und aus keiner Profiküche mehr wegzudenken. Dieser Naturreis, der auf tonhaltigen Böden wächst, wertet geschmacklich als auch optisch eine Vielzahl von Gerichten auf.

**Zubereitung** Auf 1 Teil Reis kommen 3 Teile Wasser. Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Reis ungewaschen hinzugeben. Ca. 35 bis 40 Min. bei geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme garen.

### Rezeptidee

**Beschreibung: Roter Reis mit Curry Spitzkohl**

0,15 kg Spitzkohl in feine Streifen schneiden  
0,015 kg Butter  
0,010 L. Olivenöl  
zusammen schmelzen lassen  
0,015 kg gelbe Curry Paste.....

.....zu dem Butter-Öl Gemisch geben und mit anschwitzen.  
Danach 0,01 l Mango-Aprikosen dazu geben. Den geschnittenen Spitzkohl dazu und alles zusammen gut verrühren.  
Das Gemüse nun ca. 3-4 min bei mittlerer Hitze garen.  
Nach Gusto mit etwas weißen Pfeffer und Salz abschmecken

### Sicherheit

garantierte Rückverfolgbarkeit und bis zu 548 Tage haltbar bei kühl, trockener und dunkler Lagerung

### Durchschnittliche Nährwerte ungekocht pro 100g

Brennwert:	1557 kJ / 368 kcal
Fett:	3,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g
Kohlenhydrate:	74 g
- davon Zucker:	1,2 g
Eiweiß:	7,7 g
Salz:	<0,01 g

### Für Rückfragen beim Handelspartner

bali® Roter Reis Spitzenqualität

Artikelnummer: 35152

EAN – Code BE: 40 04730 35152 0

EAN – Code EP: 40 04730 05152 9

Verpackung: Polybeutel

Einheit: 10 x 1 kg