

609064 Risotto rijst exquisotto 5kg

| | | |
|------------------------|-------|------------------------|
| Merk | | Ben's Original |
| Artikel in voorraad | | Op voorraad |
| Temperatuur | | Goederen - droog |
| Web hiërarchie : Gamma | | Pasta, rijst en granen |
| Familie | | Rijst |
| Subfamilie | | Specialiteit |



ALGEMENE INFORMATIE

.....

| | | |
|---------------------------------------|-------|-----------------------------|
| Gewicht (Netto/Netto uitgelekt/Bruto) | | 5 kg / - / 5.13 kg |
| Verpakking | | Zak |
| Code EAD | | 5410673006653 |
| Code EAC | | 5410673006639 |
| Land van oorsprong | | België |
| Temperatuur opslag | | Ruimte bij kamertemperatuur |
| Afmetingen (H x l x p) | | 8 x 24 x 35 cm |

INGREDIËNTEN















.....

Ingrediënten: voorgekookte risottorijst.

CERTIFICERING EN DIËTEN

.....

ALLERGENEN

| | GLUTEN | MELK | WEEKDIEREN | SCHAAL-DIEREN | LUPINE | SOJA | AARDNOTEN | SELDERIJ | NOTEN | MOSTERD | EI | SULFIET | SESAMZAAD | VIS |
|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| BEVAT |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| KAN BEVATTEN | | | | | | | | | | | | | | |
| BEVAT GEEN | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| NIEF VERMELD | | | | | | | | | | | | | | |

Aanvullende informatie

NUTRITIONËLE WAARDEN

Voor 100 g. Bereid

| | | |
|-----------------|-------|-------------|
| KJ | | 490.00 Kj |
| Kcal | | 115.00 Kcal |
| Vet | | 0.50 g |
| Verzadigde | | 0.10 g |
| Koolhydraten | | 26.00 g |
| waarvan suikers | | 0.50 g |
| Vezels | | 0.50 g |
| Eiwitten | | 2.30 g |
| Zout | | 0.03 g |

GMO

| | BEVAT | NIET VERMELD OP DE VERPAKKING |
|-----|-------|----------------------------------|
| GMO | | ✓ |

GEbruiks-EN BEREIDINGSTIPS

Risotto snel kookmethode:

Gebruik 1 volume rijst for 2.5 volumes bouillon

Laat boter of olie in een pan smelten.

Voeg de rijst toe en laat fruiten tot hij glazig ziet.

Voeg 3/4 van het warme bouillon toe en breng aan de kook.

Laat koken zonder deksel, roer regelmatig tot de rijst romig wordt en tot volledige absorptie van de vloeistof (12-15 minuten).

Voeg de rest van het bouillon toe voor het serveren.

* Absorptiemethode in de stoomoven (instructies rijst voor salades):

Breng 1 volume rijst en 2 volumes water in de gastronorm.

Kook zonder deksel gedurende ongeveer 35 minuten op 100°C tot al het water is opgenomen.

Voor onmiddellijk gebruik.

Na het koken, koelt u de rijst af onder stromend water. Laat uitlekken. Voeg ingrediënten naar keuze toe en plaats in de koeling.

Voor later gebruik.

Bedek de gastronorm met plastic folie, laat afkoelen in de koelcel en houd koel.

Spoel de rijst alvorens te verwerken in een salade of alvorens te serveren.

Gekookte rijst kan gedurende 2 dagen bewaard worden in de koelkast (tussen 2-5°C).

* Snelkookmethode (rijst voor salades instructie):

Kook de rijst in ruime hoeveelheid water gedurende 15 minuten.

PRODUCT BESCHRIJVING

BEWAAR- CONDITIES

Droog bewaren op kamertemperatuur.



Wijzigingsdatum : 25-02-2024

Disclaimer

De voedingsinformatie (ingrediënten, allergenen, ...) die u ter beschikking wordt gesteld, wordt met de grootste zorg opgesteld aan de hand van gegevens uit onze databank. Die informatie kan echter intussen zijn gewijzigd en/of aangevuld door de leverancier zonder dat wij

hiervan in kennis werden gesteld. Vandaar dat het aangewezen is om ook de informatie op de etiketten van de producten te lezen. Die informatie is immers de enige die gegarandeerd juist is. Bidfood kan onder geen enkel beding verantwoordelijk worden gesteld voor de juistheid van deze gegevens. Het merendeel van onze gegevens wordt aangeleverd via My Product Manager, dat eigendom is van GS1.

Allergene gegevens die door de fabrikant als 'Niet op de verpakking vermeld' in Mijn Product Manager zijn vermeld, worden beschouwd als 'Bevat niet' om duidelijkheid te verschaffen bij het zoeken naar allergenen.

De fabrikant is verantwoordelijk voor het aangeven van de aanwezigheid van mogelijk aanwezige allergenen in zijn producten in My Product Manager.