



# Riso Gallo Venere

## Italienischer schwarzer Parboiled Vollkornreis.

Der schwarze Reis aus der Adelsküche der alten chinesischen Kaiser. Vakuum verpackt. Sein Name ist Venere (Venus), er ist schwarz und stammt aus China. Heute wird er aber auch in bestimmten Gebieten der Po-Ebene angebaut. Es handelt sich um einen angenehmen aromatischen Vollkornreis, den Riso Gallo parboiled behandelt hat. Er ist in nur 18 Minuten fertig und gibt einen besonderen Duft von sich, der an Sandelholz und frisch gebackenes Brot erinnert. Die Legend erzählt, dass dieser Reis am Hof der alten chinesischen Kaiser dank seiner nahrhaften und aphrodisierenden Eigenschaften beliebt war (daher der Name; der schwarze Reis aus der Adelsküche der alten chinesischen Kaiser). Er ist reich an Ballaststoffen und Phosphor und ist deshalb ideal für eine ausgewogene Ernährung.

\*

Kochzeit: 18 Minuten. Als Beilage für Fleisch-oder Fischgerichte empfehlen wir, den Reis zu kochen und mit Öl oder Butter abzuschmecken. Oder auch in Salzwasser kochen, in der Pfanne mit Öl Knoblauch kurz anbraten, schliesslich mit Scampi servieren und mit Petersilie dekorieren. Filippo Chiappini Dattilo, Geschäftsführer und Chefkoch des Restaurants

\*

### Nährwertinfos

100 g enthalten: Energiewert 1406,4 kJ (331,8 kcal); Eiweiss 6,7g; Kohlenhydrate 69,5g davon Zucker 1,3g; Fett 3,0g davon gesättigt 0,68g; Ballaststoffe 7,8g; Natrium 0,011g; Vitamin B5 1mg; Pantothensäure 16%, Phosphor 370mg; Magnesium 102mg.