



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Ryż brązowy, cena za 100 g

Kod EAN: 165

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

1,20 PLN

Opis produktu

Ryż naturalny brązowy

Ryż brązowy jest najmniej przetworzonym ryżem, a więc najbardziej wartościowym pod względem odżywczym.

Zastosowanie

Ryż brązowy doskonale komponuje się z potrawami z drobiu, jest także niezastąpiony jako składnik dań egzotycznych. Ugotowany, ma lekko ciągliwą strukturę i orzechy posmak.

Sposób przygotowania

Ryż gotować w wodzie w proporcji 1 : 3 (na każde 100 g ryżu - 300 ml wody). Doprowadzić wodę do wrzenia, wsypać ryż i gotować pod przykryciem na kuchence o małej mocy przez 30- 35 minut do miękkości.

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu

Możliwe naturalne odchylenia.

**Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie.

*RWS – Referencyjne Wartości Spożycia przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal).

Informacje o alergenach

W zakładzie pakowane są również: *sezam, migdały*, produkty zawierające *gluten*, różne *orzechy*. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100 % wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.