Ryż czerwony, cena za 100 g

Nr katalogowy: 679

Kod EAN: 280

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

2,00 PLN

Opis produktu

Ryż czerwony

Ryż czerwony charakteryzuje się lekko słodkawym posmakiem. Dzięki swojej niezwykłej barwie efektownie prezentuje się na talerzu. Doskonale sprawdza się jako dodatek do sałatek na zimno i ciepło, ryb, drobiu, deserów owocowych czy też dań warzywnych.

Sposób przygotowania

Ryż gotować w wodzie w proporcji 1:4 (na każde 100 g ryżu - 400 ml wody). Doprowadzić wodę do wrzenia, wsypać ryż i gotować pod przykryciem na kuchence o małej mocy przez 30- 40 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.