



Robert Schimmang, *Einkauf Trocken & Divers* empfiehlt Ihnen diese Woche eine **Auslese von „Arroz Brasal“** Reis aus den Pyrenäen. 90 Landwirte bauen Reis unter für dieses Getreide **extremen Bedingungen (500m Höhe)** an und verwenden **Wasser, das direkt von der Schneesmelze der Pyrenäen stammt**. Sie **kontrollieren den gesamten Produktionsvorgang**. Immer **sortenreiner, traditioneller Premiumreis voller Leidenschaft**.



Reis „Guadiamar“

Mittlere Korngröße, Kristallartig. Verklebt nicht beim Kochen. Sehr vielseitige Sorte, die sich gut für Paella, Ofenreisgerichte, Sushi und orientalische Speisen eignet.

Art.-Nr.: 26413

Einheit: Sack 1 KG

Preis / € :2,95

Reis „Maretelli“

Rundes und perlfarbiges Korn. Perfekter Geschmacksabsorber, geeignet als Risotto, für Reis mit Soßen oder in der Brühe als Einlage.

Art.-Nr.: 26414

Einheit: Sack 1 KG

Preis / € :3,45

Reis „Integral“

Dieser Vollkornreis hat eine mittlere Korngröße. Reich an Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen. Ideal für Reisgerichte mit Gemüse, für Salate und Beilagen.

Art.-Nr.: 26416

Einheit: Sack 1 KG

Preis / € :3,45

Reis „Bomba“

Kurzes und perliges Korn. Bleibt durch seinen geringen Stärkegehalt beim Kochen fester und körniger. Perfekt für Paellas und sämige Reisgerichte.

Art.-Nr.: 26415

Einheit: Sack 1 KG

Preis / € :4,95

- **Gespeist aus reinem Schmelzwasser der Pyrenäen**
- **Höchstgelegener Reisanbau Spaniens**
- **Homogene Reifung bei niedrigen Temperaturen**
- **Integrierter Landbau**
- **Betrieb einer eigenen modernen Mühle**
- **Professionalität und Tradition unserer Reisbauern**
- **Qualitätskontrolle und Nachverfolgbarkeit vom Acker bis zum Tisch**



Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf

Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.