

Reisähnliches Erzeugnis aus Konjak

Zutatenverzeichnis des gebrauchsfertigen Produktes: Wasser, Konjakmehl (18%), Tapiokastärke & -sirup, Säureregulatoren: Calciumhydroxid & Citronensäure

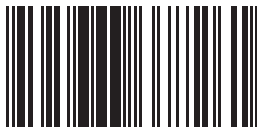
Zubereitung: Eine Portion Konjakreis (70g) mit ca. 1l Wasser aufgießen. Eine Prise Salz hinzugeben und für 20 Minuten auf mittlerer Hitze kochen lassen. Anschließend den Konjakreis in einem Sieb abschütten und kurz unter fließend warmen Wasser abspülen. Für die perfekte Konsistenz den Konjakreis zurück in den Topf geben und mit geschlossenem Deckel auf der noch warmen Herdplatte für ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mit deiner Lieblingssoße, Tofu, Fleisch oder Fisch garnieren und ran an die Gabel. Wir wünschen guten Appetit!

Durchschn. Nährwerte	Pro 100g zubereitet	Pro Portion ca. 200g zubereitet	% Referenzmenge* pro Portion
Energie	156kJ / 38kcal	312kJ / 76kcal	4%
Fett	0g	0g	0%
davon gesättigte Fettsäuren	0g	0g	0%
Kohlenhydrate	0.6g	1.2g	0%
davon Zucker	0g	0g	0%
Ballaststoffe	18g	36g	
Eiweiss	0g	0g	< 1%
Salz	0g	0g	0%

* ca. 200g zubereitet: Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Kühl & trocken aufbewahren

Shileo GmbH
Metzer Str. 14
DE-10405 Berlin



0795663377261

www.shileo.de | [facebook](#) | [instagram](#)