



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI
GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26
15-113 BIAŁYSTOK
NIP 5422782393
TEL 606382944
KALIOO321@GMAIL.COM

Dane aktualne na dzień: 01-05-2024 23:49

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/ryz-czarny-pelnoziarnisty-400g-p-577.html>



RYŻ CZARNY PEŁNOZIARNISTY 400g

Cena	7,95 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666900302
Producent	Natural Expert

Opis produktu

RYŻ CZARNY PEŁNOZIARNISTY 400g

Składniki: Ryż czarny pełnoziarnisty

Ryż czarny pełnoziarnisty jest jednym z najciekawszych ziaren pod względem wizualnym jak i smakowym. Jego popularność wzrasta głównie przez orzechowy smak, dlatego też idealnie sprawdza się w kuchniach egzotycznych. Jest bogaty w witaminę B, a dodatkowo nadaje potrawom piękny kolor i wygląd. Podczas gotowania ryż zmienia swoją barwę na wpadającą w fiolet i purpurę, co świadczy o zawartych w składzie flawonoidach, które wpływają na układ krążeniowy człowieka i wzrok. Podając zwykłe danie z czarnym ryżem, możemy być pewni, że zachwyci każdego swoim ciekawym i niespotykanym efektem wizualnym oraz smakowym.

Sposób przyrządzenia:

- opłukać ziarna pod bieżącą wodą;
- dobrać odpowiednie proporcje - 1 szklanka ryżu na 2 szklanki wody;
- osolić wodę;
- gotować około 30-40 minut na małym ogniu pod przykryciem.

Zastosowanie:

- do dziczyzny;
- do drobiu;
- do ryb i owoców morza.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 1515 kJ (362 kcal)

Tłuszcz 1g

w tym kwasy nasycone 0.5 g

Węglowodany 76 g

w tym cukry 3.5 g

Białko 7.5 g

Sól 0g

Kraj pochodzenia: Tajlandia

Masa netto: 400 g

Producent: NATURAL EXPERT

P.P.H. Kamil Chojnowski

info@naturalexpert.pl

Informacje o alergenach:

Produkt może zawierać alergeny:

sezam, orzechy, gluten, seler, gorczyca



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI
GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26
15-113 BIAŁYSTOK
NIP 5422782393
TEL 606382944
KALIOO321@GMAIL.COM

Przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu

Wartość odżywcza w 100g produktu

- **wartość energetyczna 325 kcal / 1377 kJ**
- **tłuszcz 2,2 g**
- **węglowodany 74,1 g**
- **białko 7,8 g**