

Carolino Spitzenreis aus Portugal

Orivárzea® Carolino Reis (IGP), ist ein besonderer Reis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet „Lezírias Ribatejanas“, einer Region in der Mündung des Flusses Tejo. Er hat auch ohne die Beigabe von Parmesan einen samtig, weichen Geschmack und eine cremige Textur. Durch sein hohes Kochwasseraufnahmevermögen nimmt er den Geschmack der Zutaten eines Gerichtes besonders gut auf. Er ist ideal für die Zubereitung der traditionellen portugiesischen Reisgerichte, wie: Arroz de Marisco (Meeresfrüchtereis), Arroz de Polvo (Tintenfischreis), Arroz de Tamboril (Seeteufelreis), Arroz de Cabidela (Hühnerkleinreis), Arroz doce (Milchreis). Perfekt auch als Risotto-Reis und für die spanische Paella.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

| | |
|-----------------|----------|
| Herkunft | Portugal |
| Zertifizierung | g.g.A. |
| Enthält Alkohol | Nein |

Zutaten

Carolino Reis

Inverkehrbringer

MartinsBerlin GmbH
Kranichsteiner Str. 65 64289 Darmstadt Deutschland