



FARINA DI RISO PER POLENTA - REISMEHL GROB (GRIESS)

CHF 6.50 inkl. MwSt.

Riseria Ferron

Inhalt: 1 kg

Region: Veneto / Italien

Kategorie: Reis



SKU: 291-1000

Kategorien: [Delikatessen](#), [Italien](#), [Pasta / Reis](#), [Polenta / Mais](#) / [Hülsenfrüchte](#), [Reis](#), [Riseria Ferron](#), [Veneto - Venetien](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Reismehl grobkörnig für Polenta oder als Bindemittel für Saucen, Desserts, zur Herstellung von Tempura-Teig usw. Da Gabriele Ferron nur Reis verarbeitet, sind die Produkte von Gabriele Ferron Gluten frei.

Wenn man das feine Reismehl und dieses 1:1 mischt und damit Fisch oder Fleisch paniert, wird es noch knuspriger und das Paniergut bleibt schön saftig und durch den neutralen Geschmack vom Reismehl wird der feine Fischgeschmack nicht überdeckt. Auch als Polenta gekocht, einmal eine andere Variante die lecker schmeckt.

Eine Reis-Polenta schmeckt sehr gut zu Schmorgerichten, aber auch mit Tomatensauce oder als Polenta mit Pilzen. Bei uns können Rezepte angefragt werden ;)