

Anbauprojekt „Ibis Rice“

Im Norden Kambodschas – dort, wo das mineralstoffreiche Wasser aus dem Dongrek-Gebirge über die Böden des Flachlandes gespült wird – liegen inmitten von Nationalparks die Felder des Ibis Rice-Projekts der Wildlife Conservation Society. Hunderte von Farmern bauen hier gemeinsam feinsten biologischen Jasmin Reis an und profitieren von Preisen, die über dem Weltmarktpreis liegen, um so einen angemessenen Lohn zu erhalten.



Der Fokus der Initiative liegt zudem auf dem Schutz bedrohter Tiere – mit Erfolg: Seit der Gründung 2009 konnte sich die Population des Giant Ibis, der auch auf dem Wildlife Friendly-Logo auf unserer Verpackung abgebildet ist, nachweisbar erholen.

Weitere Infos zum Projekt auf www.davert.de

- Schnell und einfach
- Kein Anbrennen
- Fertig portioniert

Jasmin Reis, Weißer Langkorn Spitzenreis

Zutaten

Langkornreis*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Kann produktionsbedingt Schalenfrüchte und Sesam enthalten.

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Langkornreis (ungekocht):

Energie	1.486 kJ / 350 kcal
Fett	0,6 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	78 g
- davon Zucker	< 0,5 g
Ballaststoffe	2,1 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	0,01 g

Mindestens haltbar bis: siehe Unterseite.
Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

DAVERT

Eine Marke der
Midsona Deutschland GmbH
Zur Davert 7

D-59387 Ascheberg

☎ +49 (0)2593-9280100

✉ info@davert.de

🌐 www.davert.de

Füllhöhe technisch bedingt.



DE-ÖKO-001
Kambodscha-
Landwirtschaft



4 x 125 g
e 500 g



Jasmin Spitzenreis

im Kochbeutel



15
Min.

4x2 Portionen

XL Vorteilspack



Serviertvorschlag

PROJEKT „IBIS RICE“

Dieser Reis wird von Reisbauern in Kambodscha angebaut. Die Projektrichtlinien schützen den bedrohten Wasservogel Ibis und seine Umwelt.

e 500 g



15 Min.

Jasmin Spitzenreis im Kochbeutel

Kochanleitung

Ein Kochbeutel ergibt ca. 2 Portionen als Beilage.



Reichlich Wasser (ca. 1 Liter pro Beutel) in einem Topf zum Kochen bringen, nach Belieben etwas Meersalz hinzufügen.



Den Kochbeutel flach ins kochende Wasser legen. Mit geschlossenem Deckel 15 Min. köcheln lassen.



Mit einer Gabel den Kochbeutel an der Schlaufe aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Beutel aufschneiden, den Jasmin Reis servieren und genießen.

Verwendung

Unser Jasmin Spitzenreis aus dem Ibis Rice-Projekt in Kambodscha zeichnet sich durch sein leicht blumiges Eigenaroma aus und ist daher perfekt für Currys und viele weitere Gerichte der asiatischen Küche geeignet. Im Kochbeutel gelingt er garantiert und ist nach 15 Minuten servierfertig!

Rezepttipp: Pokké Bowl (für 2 Personen)



1 Kochbeutel Jasmin Reis
1 Avocado
1 Mango
1 Möhre
Sojasoße
1 TL Sesam

- 1 Den Jasmin Reis nach Packungsanleitung kochen.
- 2 Avocado und Mango teilen, entkernen und von der Schale trennen. Danach in Streifen schneiden.
- 3 Die Möhre ebenfalls in Streifen schneiden.
- 4 Alles zusammen in einer Bowl anrichten, mit etwas Soja-soße beträufeln und mit Sesam bestreuen. Guten Appetit!

Weitere Tipps & Rezepte unter www.davert.de | Entdecke auch unsere anderen Spezialitäten im Kochbeutel.



MIX
Verpackung | Fördert
gute Waldnutzung
FSC® C005891

CO₂
neutral

berechnet nach GHG Protocol
soilandmore.com