



Zubereitung/Preparazione/Préparation:



Gebraten oder pur genießen!  
Da gustare fritti o al naturale!  
À savourer nature ou frit!

# Rice Paper

Reispapier für Frühlingsrollen  
Carta di riso per involtini primavera  
Feuilles de riz pour rouleaux de printemps



20  
Blatt / foglie /  
feuilles

Suggerimento di presentazione  
Suggestion de présentation  
Servierenorschlag

RACCOLTA DIFFERENZIATA	
Carta	Plastica
disposizioni del	PAP 21
Scatola	PP 05
Sacchetto	



Mindestens haltbar bis:  
Da consumersi preferibilmente entro il:  
A consumer dans un endroit frais et sec.

ARCHE Naturprodukte GmbH  
Liebigstr. 5a · D-40721 Hilden  
www.arche-naturkueche.de

150g  
20 Blatt / foglie / feuilles



Kühl und trocken lagern.  
Da conservere in luogo fresco ed asciutto.  
A conserver dans un endroit frais et sec.

Nährwerte/walori nutrizionali medi/valeurs nutritionnelles	pro/per/pour 100 g
Energie/energia/énergie	1482 kJ/349 kcal
Fett/grassi/matières grasses	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren/di cui acidi grassi saturi/	0,4 g
dont acides gras saturés	81 g
Kohlenhydrate/carboidrati/glycides	<0,5 g
davon Zucker/di cui zuccheri/dont sucres	3,6 g
Eiweiß/proteine/protéines	1,33 g
Salz/sale/sel	

**Ingrédients :** riz\*, sel de mer \* issu de l'agriculture biologique  
**Préparation :** préparez et assaisonnez la farce. Faites tremper chaque feuille de riz 30 secondes dans une assiette creuse remplie d'eau chaude, puis déposez 2 cuillères à soupe de farce sur la feuille de riz. Rabattez bien les côtés et roulez fermement la feuille. Servez à votre goût : nature, dorés à la poêle dans un peu de matière grasse, frites dans l'huile ou encore cuits au four après les avoir enduits d'un peu d'huile.

Vous trouverez des idées de recettes sur [www.arche-naturkueche.de](http://www.arche-naturkueche.de)

Nems et rouleaux de printemps font partie des spécialités asiatiques les plus appréciées, grâce aux feuilles de riz ARCHE, ils sont simples et rapides à confectionner. Ces spécialités légères peuvent être garnies de légumes comme le chou blanc, les germes de soja ou les vermicelles de riz Bifun. Elles peuvent être par exemple consommées crues en été, ou bien frites comme des nems. Idéales avec la vaste gamme de sauces et dips d'ARCHE.

**Feuilles de riz pour rouleaux de printemps ou nems**  
forno con una spennellata d'olio per renderli croccanti. padella con un po' d'olio fino a doratura. Ottimi anche per la frittura oppure in l'ariti. Servire gli involtini in base al proprio gusto crudi oppure rosolati in una acqua calda. Immergere le singole sfoglie di riso in acqua per 30 secondi. Farcire con 2 cucchiaini di ripieno ciascuna sfoglia di riso, ripiegare i lati ben stretti e sigillare.

**Preparazione:** preparare e condire il ripieno. Predisporre un piatto fondo con acqua calda. Immergere le singole sfoglie di riso in acqua per 30 secondi. Farcire con 2 cucchiaini di ripieno ciascuna sfoglia di riso, ripiegare i lati ben stretti e sigillare. Servire gli involtini in base al proprio gusto crudi oppure rosolati in una padella con un po' d'olio fino a doratura. Ottimi anche per la frittura oppure in forno con una spennellata d'olio per renderli croccanti.

**Sfoglie di riso per involtini primavera / sfoglie di riso essiccate**  
bestrichen im Backofen knusprig garen. ren, in der Pfanne mit etwas Fett goldbraun braten, frittieren oder mit etwas Öl einschlagen und fest einrollen. Die Rollen nach Geschmack ungebraten servieren, in der Pfanne mit etwas Fett goldbraun braten, frittieren oder mit etwas Öl einschlagen und fest einrollen. Die Rollen nach Geschmack ungebraten servieren.

**Zubereitung:** Die Füllung zubereiten und würzen. Einen tiefen Teller mit warmem Wasser bereitstellen. Die einzelnen Reispapier-Blätter für 30 Sekunden ins Wasser legen. Jeweils 2 EL Füllung auf ein Reispapierblatt geben, die Seiten zusammenklappen und fest einrollen. Die Rollen nach Geschmack ungebraten servieren, in der Pfanne mit etwas Fett goldbraun braten, frittieren oder mit etwas Öl bestreichen im Backofen knusprig garen.

**Zutaten:** Reis\*, Meersalz \* aus ökologischem Landbau  
Rezeptideen finden Sie unter: [www.arche-naturkueche.de](http://www.arche-naturkueche.de)

**Reispapier für Frühlingsrollen / getrocknete Reisteigplatten**  
Frühlingsrollen sind das beliebteste asiatische Fingerfood überhaupt – mit ARCHE Reispapier eignen sich schnell selbst zubereitet. Typische Füllungen für die leichte Spezialität sind Gemüse wie Möhren, Weißkohl, Spargel oder auch Glasnudeln oder Bifun Reismüdein. Problematisch sind die Rollen pur als Sommerrolle oder gebraten als Frühlingssuppe. Ideal dazu schmecken die traditionellen ARCHE Soja- oder Dipsaucen.

## Rice Paper