



Basmati Rice GmbH (Europe) · Bischofstr. 90 · D-47809 Krefeld

Basmati Rice GmbH (Europe)

Adresse: Bischofstr. 90 · D-47809 Krefeld

Tel. +49 (0) 2151 510560

Fax. +49 (0) 2151 5105666

www.basmatirice.de · info@basmatirice.de

PRESSE-INFORMATIONEN

Für mehr Genuss: Neue Reissorte aus dem Räucherofen

Reis ist die älteste und wichtigste Kulturpflanze der Erde. Heute gibt es viele unterschiedliche Reissorten. Eine davon ist noch relativ unbekannt – zu Unrecht!

Die Spezialität Räucherreis ist bislang vor allem im Orient beliebt. Zur Herstellung wird der langkörnige Basmatireis – auch „Königin der Düfte“ genannt - in einem speziellen Verfahren stundenlang geräuchert. Das macht ihn besonders aromatisch.

Hierzulande ist die Delikatesse noch ein Geheim-Tipp. Nur die Premium-Reisemarke „ATRY“ führt diese Sorte. Der „ATRY Basmati Räucherreis“ wird wie noch vor hundert Jahren nach alten persischen Traditionen geräuchert. Die Rezepturen sind streng geheim. Dazu Tobias Strerath, Prokurist von „ATRY“: „Die Prozedur ist aufwändig – alles muss stimmen. Wir achten besonders auf die richtige Temperatur und die Dauer des Räucherns. Nur so entfaltet unser Räucherreis seinen unvergleichlichen Geschmack.“



Zubereitet verströmt die Köstlichkeit ein aufregend würziges Aroma. Unser Tipp: Servieren Sie den „ATRY Basmati Räucherreis“ zu Fisch und erleben Sie Genuss auf höchstem Niveau.

Gut zu wissen: Auch bei den anderen „ATRY“-Sorten Jasmin-, Langkorn-, Natur-, Sushi- und Wild-Reis wird größter Wert auf Ursprünglichkeit und Qualität gelegt. Traditioneller Anbau, natürliche Reifung, schonende Verarbeitung und gesunder Genuss werden bei „ATRY“ groß geschrieben.

Das gesamte Sortiment gibt es in der 500 g und 1 kg Packung. Die unverbindliche Preisempfehlung für den „ATRY Basmati Räucherreis“ in der 500 g Packung liegt bei 2,15 €. Mehr Informationen unter www.basmatirice.de.

Brenn- und Nährwerte je 100 g ungekochter Reis

Brennwert:	1504 kj (360 kcal)
Eiweiß	9,0 g
Kohlenhydrate	78,6 g
Fett	0,4 g