

Europäischer Reis
*gut für Sie
schonend für die
die Umwelt*



** Reiz mit Pilzen*

**EIN NACHHALTIGER REISANBAU FÜR EIN GESUNDES
UND HOCHWERTIGES PRODUKT.**



MIT HILFE DER
EUROPÄISCHEN UNION
FINANZIERT KAMPAGNE

DIE EUROPÄISCHE UNION
UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN ZUR
FÖRDERUNG DES UMWELTSCHUTZES.





Woran erkennt man guten, hochwertigen, sicheren und umweltfreundlichen Reis?

Sie müssen kein Experte sein, achten Sie einfach darauf, woher er kommt.

Wenn ein Reis in Europa produziert wurde, **überlegen Sie nicht lange**: Legen Sie ihn in den Einkaufswagen!



Europäischer Reis: Lernen Sie ihn zu erkennen

Wenn Sie die Herkunft des Reises kennen, erhalten Sie einige nützliche Informationen über seine **Nachhaltigkeit, Qualität und Lebensmittelsicherheit**.

Europäischer Reis wird mit dem **Japonica-Typ** identifiziert, der hauptsächlich in mediterranen Klimazonen angebaut und unter Sortennamen vermarktet wird, die ein rundes, mittleres oder langes Korn haben, ideal für tausende von Rezepten. Es mangelt jedoch nicht an lang und spitz zulaufende Körnung der Indica-Reispflanzen, die dem Verbraucher auch für die köstlichsten Gerichte zur Verfügung stehen.

Italien, Frankreich, Spanien und Portugal gehören zu den wichtigsten europäischen Erzeugerländern von Japonica-Reis und garantieren dem Verbraucher ein qualitativ hochwertiges und **umweltfreundliches** Produkt.

Aber europäischer Reis spricht auch von viel mehr.

Mit europäischem Reis zaubern Sie der

Wenn Sie sich für europäischen Reis entscheiden, sind Sie aus mehreren Gründen auf der Seite der Umwelt:

- **Sie schonen die Wasserressourcen**, denn das für den Reisanbau verwendete Wasser gelangt in das Kanalsystem, überschwemmt die Reisfelder und kehrt dann in den natürlichen Fluss zurück.
- **Sie schützen die Biodiversität**, denn Reisfelder stellen ein reiches Ökosystem dar, mit vielen Tier- und Pflanzenarten, die in den weiten Wasserflächen ihren Lebensraum finden.
- **Sie schützen die Umwelt**, denn der Einsatz nachhaltiger landwirtschaftlicher Techniken trägt dazu bei, das ökologische Gleichgewicht der Feuchtgebiete zu erhalten, das seit jeher einer der bestimmenden Faktoren im Kampf gegen den Klimawandel ist.
- **Sie tragen dazu bei, ländliche Gebiete** zu bewahren, denn der Reisanbau trägt dazu bei, eine Umgebung am Leben zu erhalten, in der Geschichte und Tradition weiterleben.



Holen Sie sich Qualität und Sicherheit

Wenn Sie sich für europäischen Reis entscheiden, schonen Sie unsere Umwelt, bringen aber auch in mehrfacher Hinsicht **ein hervorragendes** Produkt in Ihre Küche.

Die in **Italien, Portugal und Frankreich** angebauten Sorten haben einzigartige organoleptische Eigenschaften, die sich für tausend Rezepte eignen

Die Anbau- und Produktionstechniken des europäischen Reises entsprechen **hohen Qualitätsstandards**, um die absolute Sicherheit der Produkte zu gewährleisten. Die ausschließlich mechanischen Vorgänge, denen der auf dem Feld geerntete Reis zur Verarbeitung in der Reismühle unterzogen wird, lassen den natürlichen Wert und die organoleptischen Eigenschaften des Produkts unverändert. Dann gibt es **Analysen und Kontrollen**, um die Qualität und Sicherheit des Produkts zu gewährleisten, das Sie im Geschäft finden. Ganz wichtig sind die **Gesundheitskontrollen von Reis**, die die Einhaltung der gesetzlichen Grenzwerte in Bezug auf Qualität, Schwermetalle und Pestizide überprüfen.

Die Exzellenz des europäischen Reissektors wird auch durch die vielen **Sorten mit den Marken IGP** (geschützte geografische Angabe) und **PDO** (geschützte Ursprungsbezeichnung) bestätigt, die Sie auf dem Markt finden können.



Bringen Sie Gesundheit und einzigartigen

Der europäische Reis, den Sie kaufen, steht für **Geschmack** und **Nährwertqualität**. Europäischer Reis ist das „Getreide der Gesundheit“: Seine Bekömmlichkeit und seine hohen Nährwerte machen ihn zu einem **perfekten Verbündeten für Ihr Wohlbefinden**. Reis und das daraus gewonnene Mehl eignen sich besonders gut auch bei Glutenunverträglichkeit, wovon dieses Getreide völlig frei ist.

Europäischer Reis findet in der Küche vielseitige Anwendung, ideal sowohl für die Zubereitung **typischer Gerichte** als auch für die **modernsten und raffiniertesten Rezepte**. Tatsächlich finden die großen europäischen kulinarischen Traditionen im Reis eine perfekte Zutat für die Zubereitung von Gerichten, bei denen Qualität immer mit einem **unnachahmlichen Geschmack** einhergeht.

Es gibt **viele Rezepte**, die Sie mit europäischem Reis zubereiten können, darunter einige unserer Vorschläge: *Reis mit Venusmuscheln und Hähnchen „bulhão pato“*, *Risotto mit Rotwein, Wurst und Borlotti-Creme*, *Risotto mit Pilzen mit Portwein*, *Arroz de Marisco*, *Riz au lait*.

Informationen zur Zubereitung dieser Rezepte finden Sie auf der Website **www.sustainableEUrice.eu**



Europäischer Reis, gut für Sie, wertvoll für die Umwelt.

www.sustainableEUrice.eu

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.