

Matrix

Davert Reisvielfalt

Merkmale → Sorten ↓	Herkunft, Zertifizierung	Bewässerung	Geschmack	Verwendungszweck	Besonderheiten	Konsistenz. Kochzeit ca.
Arborio Reis, weiß	Italien, Ecocert	Brunnen- und Kanalwasser	reistypisch	für typisch italienisches Risotto, eine südländische Spezialität	hoher Stärkegehalt, dadurch kommt die cremige Konsistenz des Risottos zustande; dicke Körner	sehr weich, in ca. 20 Min.
Arborio Reis, Natur-Reis (Vollkorn)	Italien, Ecocert	Brunnen- und Kanalwasser	reistypisch	für typisch italienisches Risotto, eine südländische Spezialität	hoher Stärkegehalt, dadurch kommt die cremige Konsistenz des Risottos zustande	sehr weich, in ca. 45 Min.
Bunte Reis-Linsen-Mischung (Naturreis, Braune Linsen, Grüne Delikatess Linsen, Berglinsen)	Deutschland, BCS	Reis: Flussgebirgswasser	Reis- und linsentypisch	ideal für Eintöpfe, Salate, als Füllung für Tortillas, für Bratlinge und mit Gemüse als Beilage zu Nudel- und Kartoffelgerichten.	ernährungsphysiologisch wertvolle Kombination von Reis und Hülsenfrüchten	locker, körnig, in ca. 40 Min.
Calasparra Reis, das spanische Original, Rundkornreis	Spanien, ES-MU-AE	Gebirgswasser	reistypisch	für Risotto, Reisburger, Füllungen und Süßspeisen	europäische Rarität durch die geographische Lage; in weißen Leinensäcken verpackt	relativ weich, mit festem Biss, 45 Min.
Echter Basmati Reis, duftender Naturreis	Indien, Demeter	Brunnenwasser	exotisch	ideal für asiatische Gerichte, Süßspeisen	blumiger Duft; transfair zertifiziert	locker, körnig, in ca. 45 Min.
Echter Basmati Reis, weißer Duftreis	Indien, Demeter	Brunnenwasser	fein, exotisch	für asiatische Gerichte, als feine Beilage	zarter, blumiger Duft, intensiver als Basmati braun; transfair zertifiziert	körnig, in ca. 15-20 Min.
Jasmin Reis, duftender Naturreis	Italien, Ecocert	Flussgebirgswasser	exotisch	für exotische Gerichte, Frühlingsrollen, Süßspeisen	fernöstlicher, blumiger Duft	locker, körnig, in ca. 45 Min.
Jasmin Reis, weißer Duftreis	Italien, Ecocert	Flussgebirgswasser	fein, exotisch	lecker für asiatische Gerichte und feine exotische Speisen	duftet noch zarter als Jasmin Naturreis	körnig, in ca. 15 Min.
Langkorn-Spitzenreis, weiß	Italien, Ecocert	Flussgebirgswasser	reistypisch	vielseitig einsetzbar	sehr geringer Bruchanteil	körnig, in ca. 15-20 Min
Naturreis, extra lang Thaibonnet	Italien, Ecocert	Flussgebirgswasser	reistypisch	Grundnahrungsmittel, für spezielle Langkorn-Gerichte	Sorte: Thaibonnet (Thaibonnet „extra lang“)	körnig, in ca. 45 Min.
Milchreis, weißer Rundkorn-Spitzenreis	Italien, Ecocert	Flussgebirgswasser	milchig, sämig-süß	sowohl klassisch als auch als Variation mit Zimt, Früchten oder Soße	höchste Qualitätsstufe mit geringem Anteil an Bruchreis	In kochender Milch 25 Min. quellen lassen

Matrix

Davert Reisvielfalt

Merkmale → Sorten ↓	Herkunft, Zertifizierung	Bewässerung	Geschmack	Verwendungszweck	Besonderheiten	Konsistenz, Kochzeit ca.
Naturreis, Langkorn	Italien, Ecocert	Flussgebirgswasser	reistypisch	Grundnahrungsmittel, passt als Beilage zu jedem Gericht	traditionell	locker, körnig, in ca. 45 Min.
Naturreis, Rundkorn	Italien, Ecocert	Flussgebirgswasser	reistypisch	Grundnahrungsmittel, prima für Reisburger und Füllungen	traditionell	relativ weich, in ca. 45 Min.
Parboiled-Reis, Langkorn, Spitzenqualität	Italien, Ecocert	Flussgebirgswasser	reistypisch	für die einfache, schnelle Küche, sehr bekömmlich	Auch im Kochbeutel erhältlich! Wichtige Vitamine und Mineralstoffe bleiben so erhalten, obwohl die Außenschale entfernt wurde	trocken, körnig, 17-20 Min.
Reismischung mit Wildreis	Deutschland, BCS	Flussgebirgswasser und saubere Wildwasserseen	leicht nussig	als Beilage für Gemüsegerichte, als Einlage in Suppen, für Aufläufe und Salate	köstliche und attraktive Mischung aus Naturreis und Wildreis	locker, körnig, in ca. 45 Min.
Reis Trio	Deutschland, BCS	Flussgebirgswasser und saubere Wildwasserseen	leicht nussig	ideal als Beilage, für Salate, Gratins sowie Suppen und Aufläufe	köstliche und dekorative Mischung aus rotem Reis, Naturreis, lang und Wildreis	locker, körnig, weich, in ca. 40 Min.
Roter Reis, Naturreis	Italien, Ecocert	Flussgebirgswasser	reistypisch	attraktive Beilage, als Risotto	wächst auf tonhaltigen Böden	körnig, weich, in ca. 45 Min.
Süßer Reis, Naturreis, Mochi	USA, CCOF	Brunnenwasser	leicht süßlich	lecker als Milchreis, in Aufläufen und Desserts	traditionelle japanische Spezialität	innen weich, außen fest, in ca. 45 Min.
Wildreis	Kanada, QAI II	saubere Wildwasserseen	nussartig	für besondere Anlässe, Salat und Suppen oder gemischt mit anderen Sorten	Delikatesse, wild wachsendes Wassergras	locker, körnig, in ca. 45 Min.

Reis, das himmlische Korn – kein anderes Lebensmittel sättigt mehr Menschen als Reis. Mit 8.000 verschiedenen Sorten ist Reis auch das vielfältigste Getreide. Seine Wachstumsperiode beträgt zwischen 100 und 250 Tagen. Während dieser Zeit stehen die Reisfelder unter Wasser. Für die Ernte von einem Kilogramm Reis werden 3.000 bis 20.000 Liter Wasser benötigt. Da Reis aus dem Wasser viele Mineralien und andere Nährstoffe entnimmt, kommt es darauf an, möglichst gutes und schadstoffarmes Wasser zur Verfügung zu haben. Selbstverständlich achtet die Davert GmbH stets auf diesen Qualitätsaspekt, der nicht nur dem Reis, sondern auch den dort lebenden Menschen zugute kommt. Die italienischen Reissorten aus der Lombardei und dem Piemont werden zum Beispiel von den Gebirgsflüssen Dora Baltea und Sesia bewässert, die sich aus den Gletschern des Mont Blanc beziehungsweise Monte Rosa speisen. Das Aroma der Davert Reissorten begeistert somit jeden, der etwas Besonderes liebt – und das mit einer Auswahl von 19 köstlichen Sorten.