



TRANSGOURMET

REISVIELFALT UND HÜLSENFRÜCHTE



Weltweit gibt es über 100.000 Reissorten. Das „Korn des Lebens“ ist wohl eine der vielseitigsten Beilagen, dicht gefolgt von Hülsenfrüchten.

Transgourmet Premium Himalaya Basmati Reis: Exotisches, aromatisches und blumiges Aroma. Von Kleinbauern in Nordindien nach alter Tradition angebaut und 12 Monate gelagert.

Transgourmet Premium Carnaroli Reis: Angebaut im ital. Naturreiservat San Massimo. Dank ausgeglichenem Verhältnis von Flüssigkeitsaufnahme und Stärkeabgabe verbinden sich die Aromen unterschiedlicher Zutaten optimal.

Schenkel Belugalinsen: Der „Kaviar“ unter den Linsen. Kleine, edle Linsen mit sehr feinem und würzigem Aroma.

Schenkel Weiße Coco Bohnen: Kleine weiße Bohnen aus Frankreich mit mildem Geschmack und ca. 30 Min. Kochzeit. Beliebt für Vorspeisen.

Premium Venere Reis: Der schwarze Reis ist eine neue Sorte Vollkornreis und eine schwarze Rarität. Intensive im Geschmack, ähnlich frischem Brot und Sandelholz aus der Po-Ebene.
