



[Главная](#)
[О бренде](#)
[Каталог](#)

Мистраль Продукты. Рецепты. Вкусы

Избранное
 2 продукта
 3 рецепта

Дом там, где готовят

Найдите все и сразу Найти

Истории со вкусом

Всё, что мы знаем о крупах, бобовых и хлопьях

Рис
Самый древний и полезный злак

Хлопья и отруби
Горячий завтрак - здоровый день

Крупы
Крупа русских богатырей

Фасоль
Без него не представить мир сладостей

Чечевица
Отличное утро для детей и взрослых

Горох
Самое полезное от пшеницы

Сахар
Без него не представить мир сладостей

Крупы в пакетиках
Быстрое приготовление

Expert 5 кг
Для профессионалов

СМЕСЬ РИСА АКВАТИКА MIX

Аквастика Mix — это контрастная смесь янтарных зерен пропаренного риса и молочной зрелости зерен дикого риса. Красивая и ароматная, эта смесь обладает мягким сладковатым вкусом традиционного риса со свежими и сочным травянистыми нотками дикого. Эта смесь — сочетание мудрости и молодости в одном лице, связь поколений через красоту вкуса и цвета.

[Подробнее об этом продукте](#)

Убрать из избранного

Пищевая ценность в 100 граммах (% от дневной нормы)

В сухом виде	
Калорийность	349 ккал
Белки	7,7 г
Жиры	0,6 г
Углеводы	80,1 г
из них клетчатка	1,9 г
B1	0,18 мг (13%)

В приготовленном виде	
Калорийность	116,4 ккал
Белки	2,6 г
Жиры	0,2 г
Углеводы	26,7 г
из них клетчатка	0,7 г
B1	0,06 мг (4%)

[Как приготовить?](#)

- Поиск с динамическими подсказками, которые можно настраивать в системе управления
- Рекомендации по приготовлению для всех продуктов (способы варки: без крышки, под крышкой, в мультиварке; таблица времени и соотношения с водой) и советы по использованию риса и круп в пакетиках

Платформа:

- 60+ авторских иллюстраций, включая фоны и кнопки для категорий и отдельных продуктов
- Адаптивный дизайн (отображение контента оптимизируется под разные устройства и разрешения экранов)
- Пресеты продуктов, рецептов и статей: «на каждый день», «к празднику», «диетическое питание», «на скорую руку»



[Главная](#)
[О бренде](#)
[Каталог](#)

Мистраль Продукты. Рецепты. Вкусы

Избранное
 2 продукта
 3 рецепта

Рис

1. Такой разный рис.

Сегодня известно не менее 700 сортов риса. Такое разнообразие — следствие разных сочетаний климата, воды и прочих факторов. Каждый сорт обладает уникальными вкусовыми характеристиками, что делает его идеальным для разных рецептов.

2. Рис — «хлеб» миллиардов землян

3 миллиарда людей считают рис своей основной пищей. Подавляющее большинство их живет в Азии. Пшеница растет в радиусе 12 км от ее места, где она растет. Это связано с традицией потребления местных продуктов, потому что рис является основным продуктом питания для жителей Восточной Азии, откуда родом палачи, и населения севера Шанхай, где популярно рисовое вино.

[Главная](#)
[О бренде](#)
[Каталог](#)

Мистраль Продукты. Рецепты. Вкусы

Избранное
 2 продукта
 3 рецепта

Рецепты

Рис

Гречка

Пшено

Манка

Перловка

Горох

Фасоль

Чечевица

Хлопья и отруби

Сахар

Пакетики для варки

Категория: На каждый день

Время: До 60 мин. до 30 мин. до 20 мин. Все рецепты

Раскаленный рис с зеленью
Ильинская крупа
до 20 минут

Летний овощной суп с рисом
Ильинская крупа
до 20 минут

[Главная](#)
[О бренде](#)
[Каталог](#)

Мистраль Продукты. Рецепты. Вкусы

Избранное
 2 продукта
 3 рецепта

[← Назад к рису](#)

РИС ИНДИКА

белый длиннозерный

РИС ИНДИКА
белый длиннозерный

Благодаря красивой форме зёрен и мягкому вкусу Индика является наиболее популярным в мире сортом длиннозернистого риса и используется для приготовления всевозможных блюд. Масса нетто: 1000 г

Также вас может заинтересовать
 Рис Кубань белый длиннозерный
 Рис Италия белый длиннозерный

Добавить в избранное

Пищевая ценность в 100 граммах (% от дневной нормы)	
В сухом виде	
Калорийность	349 ккал
Белки	7,7 г (12%)
Жиры	0,6 г (41%)
Углеводы	73,7 г (22%)
из них клетчатка	1,7 г (15%)
Калорийность	344 ккал
Зеленый чай	1480,3 ккал
B1	0,02 мг (41%)
B2	0,2 мг (14%)
B5	2,3 мкг (11%)
B9	33,5 мкг (150%)
Железо	0,76 мг (37%)
Кальций	132 мг (13%)
Магний	189 мг (47%)
Фосфор	367 мг (37%)
Железо	0,76 мг (37%)
Цинк	152 мг (13%)

Срок годности: 12 месяцев
[Как приготовить?](#)

- Страница категории продуктов с авторскими иллюстрациями, способами приготовления и советами, сведениями о калорийности, пользе и свойствах, продуктом дня, линейками и наименованиями и связанными статьями
- Сравнение продуктов внутри категории по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов в виде динамических гистограмм
- Страница продукта с таблицей пищевой ценности в сухом и приготовленном виде, похожими продуктами, советами по приготовлению, статьями и рецептами



Рис готовить просто!

Засыпьте рис в кастрюлю с водой в соотношении 1:2

Доведите до кипения, убавьте огонь и плотно закройте крышкой

Варите на медленном огне 20 минут, пока рис не впитает в себя всю воду

Приятного аппетита!

Советы по приготовлению



- Каталог рецептов с фильтром по основному ингредиенту (рис, хлопья, крупы, фасоль, чечевица), предпочтениям и поводам (диетическое питание, на каждый день, к празднику), времени приготовления (до 60 мин., до 30 мин., до 20 мин.)

- Пошаговые рецепты с фотографиями для каждого шага
- Поддержка покупателей: форма обратной связи, точки продажи продуктов и социальная обвязка — интеграция с Pluso

[Главная](#)
[О бренде](#)
[Каталог](#)

Мистраль Продукты. Рецепты. Вкусы

Избранное
 2 продукта
 3 рецепта

Избранное

РИС КУБАНЬ
белый круглозерный

Пищевая ценность в 100 граммах (% от дневной нормы)

В сухом виде	
Калорийность	346 ккал
Белки	5,6 г
Жиры	0,2 г
Углеводы	81,9 г
из них клетчатка	1,5 г
B1	0,1 мг (7%)

В приготовленном виде	
Калорийность	115,4 ккал
Белки	1,9 г
Жиры	0,1 г
Углеводы	27,3 г
из них клетчатка	0,5 г
B1	0,04 мг (2%)

Срок годности: 12 месяцев
[Как приготовить?](#)

История о рисе

калорийности, так как была выращена в плодородной долине, а часть питательных веществ, содержащихся в отрубной оболочке, переходит в зерно риса. При варке зёрна становятся бесцветными и выносятся в сливавшуюся воду.

Рис Индика Gold идеально подходит для блюд, в которых требуется эстетичное, сохраняющее свою форму зёрно: в супах, в качестве рассычатого гарнира, традиционных салатов с заправками, требующих тщательного пережевывания

