

Tilda®

Wenn Sie Basmati lieben, dann lesen Sie hier die legendäre Geschichte von Tilda Pure Basmati.

Vom Reisfeld...

Generationen von Reisbauern haben Jahrhunderte lang nur die puren Basmati-Samen ausgewählt und den Reis immer auf die gleiche Weise angebaut.

Die Samen werden sorgfältig in den Reisfeldern am Fuße des Himalayas gepflanzt. Der besondere Boden und die klimatischen Bedingungen dort verleihen dem Basmati sein einzigartiges Aroma und seinen außergewöhnlichen Geschmack.

Die Reisbauern kümmern sich während der gesamten Anbauzeit um die Basmati-Pflanzen, die – wenn der richtige Zeitpunkt gekommen ist – von Hand geerntet werden.

Die Basmati-Pflanzen werden gedroschen bevor sie zu den Mandis, oder Märkten, geschickt werden, wo Sie anschließend an Reiskäufer versteigert werden.

Die Einkäufer von Tilda wählen nur die besten, langen und dünnen Körner aus und stellen so sicher, dass nur purer Basmati auf Ihren Teller kommt.

...zum Teller

Wie unterscheidet sich purer Basmati von anderem Basmati-Reis

Es sollte wohlriechend, lang, dünn und weiß sein.

Die Körner sollten beim Kochen locker sein und nicht zusammenkleben.

Wenn Sie mehr darüber erfahren möchten, wie der Basmati vom Reisfeld zum Teller kommt, besuchen Sie bitte unsere Website www.tilda.com.



Ricesearch, ist eine unabhängige und vertrauenswürdige Einrichtung, die von Tilda gegründet wurde. Es ist die einzige Einrichtung zur Überprüfung von DNA, in der im Bereich von Basmati-Reis geforscht wird. Durch Ricesearch wird sichergestellt, dass alle Reiskörner im Reis von Tilda Pure Basmati-Körner sind.



Tilda hat einige Initiativen zur Unterstützung von Bauern in Indien ins Leben gerufen. FACE (Farmers Advisory Cell – Beratungsstelle für Bauern) ist Tilda's Unterstützungsprogramm über das Bauern Samen erhalten, auf technische Fachkenntnisse zurückgreifen können und das ganze Jahr über kostenlos Ratschläge erhalten. So wird sichergestellt, dass die Reisbauern eine gute und faire Ernte einbringen können.



Für eine Initiative namens FOSTER (Field of Systematic Trials & Experiments of Rice) beschäftigt Tilda über 25 Forscher und Wissenschaftler, die gründliche wissenschaftliche Versuche durchführen, um die besten Methoden für ein ertragreicheres Basmati-Anbau zu entwickeln. Die Reisbauern können jederzeit kostenlos in dem Forschungszentrum vorbeischaun und so von dem Wissen profitieren.

Festlicher Reispudding

100 g Tilda Pure Basmati-Reis • 350 ml Vollmilch
1 Kardamom-Schoten, leicht zerdrückt • 1/2 Vanilleschote,
der Länge nach aufgeschnitten • 90 g extrafeiner Zucker
1 Eigelb • 60 ml Schlagsahne • fein geriebene Schale von
einer kleinen, unbehandelten Zitrone, plus ein wenig
Zitronenschale zum Garnieren des Reispuddings
ein Stück Butter
Amaretto-Kekse zum Anrichten (optional)



Wussten Sie schon?

- Basmati ist als "Prinz unter den Reissorten" bekannt. Das Wort 'Basmati' bezieht sich auf den Duft des Reises und bedeutet wörtlich übersetzt 'der Wohlriechende'.
- Die Tradition, frisch Vermählte mit Reis zu bewerfen kommt von den alten Chinesen und Indern, die davon überzeugt waren, dass das Paar auf diese Weise mit Kindern gesegnet würde.
- Auf dem Markt gibt es puren Basmati und andere Basmati Sorten (Kreuzungen oder andere Mischungen). Tilda überprüft die genetische Zusammensetzung ihres Basmatis um sicherzustellen, dass nur reiner Basmati auf Ihrem Teller kommt.
- Basmati-Vollkornreis erhält seine Farbe dadurch, dass das Silberhäutchen um das Korn beim Dreschen nicht entfernt wird. Dies verleiht dem Vollkornreis auch seinen besonderen nussigen Geschmack.
- Beim Kochen wird ein Basmati-Reiskorn doppelt so lang wie es ursprünglich war.
- In Großbritannien allein werden jeden Tag Millionen von Portionen Tilda Pure Basmati verzehrt.

Für weitere Informationen und Rezepte besuchen Sie bitte unsere Website www.tilda.com.

Den Reis in einen großen Kochtopf mit 200 ml kaltem Wasser geben. Den Reis mit dem Wasser zum Kochen bringen, dann die Hitze herunterschalten. Den Topf bedecken und 12 Minuten lang – oder bis das Wasser absorbiert ist – köcheln lassen.

Die Milch in einen anderen Kochtopf geben und den Kardamom hinzufügen. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer auskratzen und den Inhalt in die Milch geben. Auf kleiner Stufe zum Köcheln bringen und über den Reis schütten. Den Zucker hinzugeben und bei mittlerer Hitze 12 bis 15 Minuten lang kochen bis der Reis weich und die Milch eingedickt ist.

In einer kleinen Schale das Eigelb, die Sahne und die Zitronenschale vermischen. Einen großen Löffel von der Reismischung dazugeben, gut vermischen und dann mit dem Rest der Reismischung vermengen. Bei geringer Hitze 6 bis 8 Minuten kochen bis der Pudding dick und cremig ist. Dabei ständig umrühren.

Den Topf vom Herd nehmen, den Kardamom-Schoten entfernen und die Butter untermischen. Dann in kleine Dessertschalen oder Gläser füllen, mit den restlichen Zitronenschalen garnieren und nach Wunsch warm mit den Amaretto-Keksen servieren. **Für 3-4 Portionen.**

Über uns

Tilda liebt Basmati und ist davon überzeugt, dass dieses wertvolle Korn der köstlichste Reis der Welt ist. Die puren Reiskörner haben einen vorzüglichen Geschmack, ein verlockendes Aroma und eine feine Struktur. Tilda macht es sich seit über 30 Jahren zur Aufgabe, die Qualität und das Erbe dieser legendären Reissorte zu wahren, welche schon seit Jahrhunderten am Fuße des Himalayas angebaut wird.

Die Firma Tilda Ltd. unterstützt über 10.000 kleine und unabhängige Reisbauern, die sie alle mit Namen kennt. Diese stetige Unterstützung beinhaltet Investitionen in Gemeindeprojekte bis hin zu ganzjährig kostenlosen Ratschlägen zum Anbau dieser empfindlichen Pflanze. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass die Reisbauern eine gute und faire Ernte einbringen können. Die Bauern sind deswegen jedoch nicht dazu verpflichtet, ihre Ernte an Tilda zu verkaufen.

Auf ihrer weiten Reise vom Fuße des Himalayas bis zum Mündungsgebiet der Themse im Großbritannien, wo Tilda den puren Basmati reinigt, mahlt und verpackt, werden die kostbaren Körner permanent kontrolliert.

Heute ist Tilda die Nummer Eins unter den Basmatis.



Tilda
PURE BASMATI
www.tilda.com