



claro
FAIR TRADE

Reissortiment claro

Hom Mali White Weisser Reis Vollreis BIO 1kg

Die fruchtbaren und mineralhaltigen Böden Thailands geben dem Hom Mali Reis sein typisches Jasmin-Aroma. Der Parfümreis klebt beim Kochen nicht zusammen und besticht durch seine körnige Konsistenz. Ideal für asiatische Pfannen- und Wokgerichte.



Hom Mali Brown Brauner Vollreis BIO 1kg

Die Reiskörner vom Hom Mali Brown sind von einer silbrigen Aussenhaut umhüllt, die viele wertvolle Vitamine und Mineralstoffe enthält. Der Reis hat einen lieblichen-nussigen Geschmack. Er eignet sich ideal für exotische Gerichte, Fleisch und Suppen.



Hom Nin Schwarzer Vollreis BIO 500g

Dieser schwarze Bio Vollreis ist eine echte Rarität unter den Jasmin-Reissorten. Klebriger Vollreis mit intensivem Aroma. Für Süsspeisen, asiatische Pfannen, internationale Gemüse-, Fisch- und Fleischgerichte.



Reis – ein Kulturgut

«Hast du heute schon Reis gegessen?», lautet die thailändische Höflichkeitsfrage bei jeder Begegnung. In den traditionellen Gesellschaften ist Reis nicht nur als Nahrungsmittel und Nutzpflanze wichtig, sondern auch als Kulturgut. Die von claro fair trade importierten Reissorten werden im Nordosten und im Zentrum Thailands sowie in Indien angebaut. Der Faire Handel trägt zur Erhaltung der Sortenvielfalt und der Biodiversität in diesen Ländern bei.

Khao Sarn Reisdreieck BIO 5x200g

Hom Mali Vollreis, Hom Mali weisser Reis, Khao Dang roter Vollreis, Hom Nin schwarzer Vollreis, Khao Song See lila Reis. Fünf besondere Reissorten mit besonderem Geschmack: farbig, geschmacklich herausragend, natürlich, von höchster Qualität, kleinbäuerlich, traditionell und fair produziert.



Reissortiment claro

Khao Thai Weisser Langkornreis BIO 1kg

Khao Thai Reis stammt aus der Provinz Yasothorn in Ost-Thailand. In dieser Gegend wird noch eine grosse Vielfalt von 3000 regionalen Reissorten angebaut, die im Laufe der Jahrhunderte in der bäuerlichen Gesellschaft Thailands kultiviert wurden, heute aber gefährdet sind.



Khao Song See Lila Reis BIO 500g

Der Lila Reis ist eine Mischung aus weissem Hom Mali und schwarzem Hom Nin. Die aromatische Reismischung färbt sich beim Kochen lila.



Khao Dang Roter Vollreis BIO 500g

Khao Dang ist ein aromatischer, vollwertiger und ungeschälter Jasminreis. Die Reiskörner sind von einer roten Aussenhaut umhüllt, die dem Reis einen leicht knackigen Biss verleiht. Er wächst auf Böden, wo aus Wassermangel nichts anderes mehr gedeiht. Khao Dang überzeugt nebst seiner Farbe durch sein nussiges Aroma.



Basmati Reis Indischer Duftreis BIO 500g

Basmati bedeutet auf Hindi Duft. Entsprechend entfaltet dieser Basmati erster Qualität bereits beim Kochen einen wunderbaren Duft. Er stammt aus dem Norden Indiens, dem Bundesstaat Uttarakhand, wo fruchtbare Böden und das an natürlichen Mineralien reiche Wasser aus dem Himalaya dem Reis das köstliche Aroma verleihen.



Unsere Handelspartner



Green Net



Green Net

Green Net in Thailand arbeitet seit 1989 als Bindeglied zwischen den Reisbauern und claro. Als Mitbegründerin der thailändischen Bio-Zertifizierungsorganisation ACT trägt Green Net heute im In- und Ausland wesentlich zur Verbreitung und Umsetzung des Biolandbaus bei. In diesem Rahmen werden die ProduzentInnen unter anderem bei der Entwicklung neuer Anbaumethoden unterstützt, um besser gegen die Folgen des Klimawandels gewappnet zu sein. Zur Erschliessung zusätzlicher Verdienstquellen auf dem Binnenmarkt und im Fairen Handel setzt Green Net auf die Produktdiversifizierung; so werden inzwischen nebst verschiedenen Reissorten und Kokosnussmilch eine Reihe weiterer Bio- und/oder Fairtrade-Produkte angebaut und vertrieben.



Bansaard Tontam (Reisbauer in Yasothorn)

«Ich weiss nun, wie ich meine Parzelle anbauen muss. Ich kenne sowohl die Mittel, die ich einsetzen darf als auch die anderen. Ich habe gelernt, meine Parzelle so vorzubereiten, wie es der Bioanbau verlangt. Der ganze Anbau ist nun nachhaltig und das zeigt sich unmittelbar in den verschiedenen Pflanzen, die auf meiner Parzelle wachsen. Plötzlich gedeihen Gemüse- und Fruchtsorten, die vorher undenkbar gewesen sind. Auch sind meine Felder kaum noch von Insekten und Parasiten befallen, im Gegenteil sie sehen kräftiger aus als zuvor.»

Die Bauern der **Fair Farmers Foundation Ramnagar** tragen mit ihrem biologischen Reisanbau zum Erhalt der Artenvielfalt und den Ackerböden bei. Das Arbeiten ohne Einsatz von Pestiziden ist aktiver Umweltschutz vor Ort. Der Fair Trade Fonds der Kooperative fördert Projekte für Frauen, Biogasanlagen zur Energiegewinnung und Fortbildungen für die nachhaltige Landwirtschaft.

Mehr Infos über Reis und Produzenten: www.claro.ch

Reis

Edle Körner aus Fernost

Schwarzer Vollreis BIO mit Mango

130 g Schwarzer Bio Vollreis Hom Nin, 150 g getrocknete Mangos, 2,5 dl Kokosnussmilch, 2,5 dl Wasser, 80 g Mascobado Zucker, 1 Prise Salz, Frucht oder Limettenscheiben zur Garnitur

Den Reis in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedeckt während 2–3 Stunden quellen lassen. Wasser abgiessen.

Fruchtreis: Getrocknete Mango mit einer Schere in mundgerechte Stücke schneiden. Kokosnussmilch, Wasser, Zucker und Salz aufkochen. Reis beifügen und bei schwacher Hitze leicht kochen lassen. Nach etwa 10 Minuten die Mangostücke beifügen und 10–15 Minuten weiter köcheln. Restliche Flüssigkeit abgiessen, umrühren, in eine Servierschüssel geben und nach Belieben mit frischer Frucht dekorieren. Kühl stellen.



Indischer Reis

250 g Basmati-Reis, 2 EL Olivenöl, 1 kleine Zwiebel, gewürfelt, 1 Knoblauchzehe klein geschnitten, 5 Nelken ganz, 1/2 Zimtstange, 5 Kardamomkapseln, 25 g Mandeln, 5 dl Wasser, Salz

Zubereitung: Den Reis unter fliessendem Wasser spülen, bis das Wasser klar ist.

Zubereitung: Samen aus den Kardamomkapseln lösen und im Mörser zerkleinern. Öl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Dann die Gewürze zugeben und nach einer weiteren Minute auch den Reis hinzufügen und kurz andünsten. Mit Wasser auffüllen, leicht salzen und 10–15 Minuten kochen. Am Ende der Kochzeit die Mandeln unterrühren. Passt zu allen indischen Fleisch- oder Gemüsegerichten.

claro fair trade AG
Byfangstrasse 19 CH-2552 Orpund
Phone +41 32 356 07 00
mail@claro.ch www.claro.ch



claro
FAIR TRADE

Assortiment de riz de claro

Hom Mali White Riz blanc BIO 1kg

Le sol de la Thaïlande, fertile et riche en minéraux, confère au riz Hom Mali un arôme de jasmin typique. Le riz parfumé ne colle pas à la cuisson et séduit par sa consistance granuleuse. Idéal pour les poêlées asiatiques et la cuisine au wok.



Hom Mali Brown Riz brun complet BIO 1kg

Les grains du riz Hom Mali Brown sont entourés d'une fine enveloppe de son renfermant un grand nombre de vitamines et de sels minéraux. Il a un goût léger de noix. Idéal pour les mets exotiques, le poisson et les soupes.



Hom Nin Riz noir complet BIO 500g

Ce riz noir complet et biologique est une véritable rareté parmi les variétés de riz jasmin. Riz collant complet au goût prononcé. Idéal pour les desserts, les poêlées asiatiques ainsi que les plats de légumes, de poisson ou de viande.



Riz – un bien culturel

«As-tu déjà mangé du riz aujourd'hui?» demande-t-on en Thaïlande comme formule de politesse à chaque rencontre. Dans les sociétés traditionnelles, le riz n'est pas important seulement comme aliment et comme plante utile mais aussi comme bien culturel. Les variétés de riz importées par claro fair trade sont cultivées au Nord-Est et au Centre de la Thaïlande et en Inde. Il y pousse plus de 3000 variétés traditionnelles de riz. Le commerce équitable contribue au maintien de la variété des espèces et à la biodiversité dans ces pays.

Khao Sarn variétés de riz BIO 5x200g

Riz complet Hom Mali, riz blanc Hom Mali, riz complet rouge Khao Dang, Hom Nin Riz noir, mélange de riz violet. Cinq variétés de riz exceptionnelles au goût exceptionnel: riches en couleur et en goût, naturelles, de qualité supérieure, cultivées de façon traditionnelle et selon les principes du commerce équitable par de petits agriculteurs.



Assortiment de riz de claro

Khao Thai Riz blanc long grain BIO 1 kg

Le riz Khao Thai commerce équitable est originaire de la province de Yasothorn située dans l'est de la Thaïlande. Une grande diversité de variétés de riz locales, développée au fil des siècles par la société agricole de la Thaïlande mais menacée aujourd'hui, est toujours cultivée dans cette région.



Khao Song See Riz violet BIO 500g

Le riz violet est un mélange de riz parfumé blanc Hom Mali et de riz noir Hom Nin. Ce mélange de riz savoureux prend une belle couleur violette à la cuisson.



Khao Dang Riz rouge complet BIO 500g

Khao Dang est un riz au jasmin aromatique, complet et non décortiqué. Les grains sont entourés d'une enveloppe rouge qui rend le riz légèrement croquant en bouche. Il pousse sur des sols arides où aucune autre plante n'est cultivée. Khao Dang surprend aussi par son arôme de noisette.



Basmati Riz Riz parfumé indien BIO 500g

En hindi, Basmati signifie parfum. Ce riz Basmati traditionnel de première qualité commerce équitable et bio déploie donc son incomparable arôme dès la cuisson. Il provient de l'Etat de l'Uttarakhand, au nord de l'Inde, où un sol fertile et l'eau de l'Himalaya riche en minéraux naturels confèrent au riz ce parfum subtile.



Nos partenaires commerciaux



Green Net



Green Net

Green Net en Thaïlande assure la liaison entre les riziculteurs et claro depuis 1989. En tant que cofondateur de l'organisme de certification biologique thaïlandais ACT, Green Net contribue aujourd'hui énormément au développement et la conversion à l'agriculture biologique, dans le pays et à l'étranger. C'est dans ce cadre que Green Net soutient les producteurs et productrices dans le développement de nouvelles méthodes de culture, de façon à ce qu'ils soient mieux armés contre les changements climatiques. Afin d'acquies de nouvelles sources de revenus sur le marché local et dans le commerce équitable, Green Net mise sur la diversification des produits; c'est pourquoi d'autres produits bio et/ou équitables sont cultivés et commercialisés en plus des diverses sortes de riz et du lait de coco.



«Maintenant je sais comment cultiver ma parcelle. Je connais aussi bien les produits que j'ose utiliser et les autres. J'ai appris à préparer ma parcelle selon les exigences de l'agriculture biologique. Toutes mes cultures sont désormais durables, les différentes plantes qui y poussent en sont la preuve directe. Des variétés de légumes et de fruits croissent désormais sur ma parcelle, ce qui était inimaginable auparavant. De plus, mes champs ne sont plus guère infestés d'insectes et de parasites, au contraire, ils sont devenus plus résistants.»

Bonsaard Tontam (riziculteur à Yasothorn)

Les cultivateurs de la **Fair Farmers Foundation Ramnagar** contribuent, grâce à la riz culture biologique, au maintien de la biodiversité et des terres agricoles. En renonçant aux pesticides ils participent activement à la préservation de leur environnement. Le fonds équitable de la coopérative finance des projets de promotion de la femme, des installations de biogaz pour la production énergétique et la promotion de l'agriculture durable.

Pour plus d'infos sur les riz et les producteurs: www.claro.ch

Riz

Les nobles grains d'Extrême-Orient

Riz noir complet BIO à la mangue

130 g de riz noir complet BIO Hom Nin, 150 g de mangues séchées, 2,5 dl de lait de coco, 2,5 dl d'eau, 80 g de sucre Mascobado, 1 prise de sel, tranches de limettes pour la garniture

Faire tremper le riz 2 à 3 heures dans de l'eau froide. Jeter le reste d'eau.

Riz fruité : Couper les mangues séchées en morceaux. Porter à ébullition le lait de coco, l'eau, le sucre et le sel. Ajouter le riz et faire mijoter à petit feu pendant 10 minutes. Ajouter les mangues séchées et continuer la cuisson pendant 10 à 15 minutes. Egoutter, remuer, laisser refroidir. Servir dans un plat garni de tranches de limettes.



Riz indien

250 g de riz Basmati, 2 cs d'huile d'olive, 1 petit oignon, 1 gousse d'ail coupé fin, 5 clous de girofle, 1/2 bâton de cannelle, 5 capsules de cardamome, 25 g d'amandes, 5 dl d'eau, sel

Préparation: Rincer le riz sous l'eau courante jusqu'à ce que l'eau soit claire.

Préparation: Chauffer l'huile et faire revenir l'oignon et l'ail. Ajouter les épices, puis le riz après 1 minute, faire revenir doucement. Couvrir d'eau et ajouter une cuillère à café de sel. Laisser cuire 10 à 15 minutes. A la fin de la cuisson, incorporer les amandes. Idéal pour accompagner des mets indiens à la viande ou aux légumes.

claro fair trade AG
Byfangstrasse 19 CH-2552 Orpund
Phone +41 32 356 07 00
mail@claro.ch www.claro.ch