



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Riz long étuvé de qualité supérieure
Descriptif produit : +/- 67 portions de 200 g.
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
Liste des ingrédients : Riz long étuvé de qualité supérieure

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Riz long étuvé de qualité supérieure	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 13, 59]
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée

Riz long étuvé de Camargue IGP en sac 5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 26640

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Indication géo. protégée IGP

Bio AB :

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 10063067 - Riz blanchi, étuvé, à grains longs, présentant un rapport longueur/largeur >= 3

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	15 % (15% max)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : A utiliser principalement pour des mises en oeuvre demandant des grains, bien détachés, pour des salades ou en garnitures. Modes de cuisson : Par absorption total du liquide, 2 à 2,5 volumes de liquide pour 1 volume de riz, compter 17 à 20 minutes de cuisson. Par excès de liquide, au moins 5 volumes de liquide pour 1 volume de riz, compter 17 à 20 minutes de cuisson. Plonger le riz dans le liquide bouillant un peu salé. Laisser cuire à couvert et à feu moyen. Egoutter et éventuellement refroidir, en rinçant le riz à grande eau, en fin de cuisson. Rendement : 70 g de riz cru pour environ 200 g de riz cuit. Par excès de liquide : x3,5 en volume et x2,5 à 3 en poids. Par absorption totale : x3 en volume et x2,2 à 2,8 en poids.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,509	355	0.8	0.2	79	0.3	1.5	7.3	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 9.13

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	5	5.05	1	Sachet			3039820206153
Couche	50	0	10	Sachet	10		
Palette	700	732	140	Sachet	140	1200x800x1260	33039820206154
Colis	5	5.05	1	Sachet		400x60x240	3039820206153
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			