

Riz long étuvé en sac 10 kg BEN'S ORIGINAL

Article : 43412



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Riz long grain.
Descriptif produit : +/- 150 portions de 200 g
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 10.000 kg
Liste des ingrédients : Ingrédients: riz long grain étuvé.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Riz Long Grain étuvé	Espagne
riz long rain	Union Europ.

- Pays de transformation :** Belgique
Durée de vie totale du produit (jours) : 913
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Casher, 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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	105 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	485 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	240 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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 totale 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 dans 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							
493	116	0.5	0.1	26	0.5	0.5	2.6	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.20

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
Colis	10	10.066	1	Sachet		1050x240x485	5410673006394
Sachet	10	10.066	1	Sachet			5410673006394
Couche	60	0	6	Sachet	6		
Palette	540	543.564	54	Sachet	54	1200x800x1085	03065890151680
Pièce	10	0	1	Sachet			