Sélection de 3 riz en sac 2,5 kg TAUREAU AILE

Article : 44859

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Mélange de riz long grain étuvé, de riz rouge et de riz sauvage (graminée)

Descriptif produit : Mélange de riz indica étuvé, riz rouge de Camargue et riz sauvage. Colis de 4 sacs.

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg

Liste des ingrédients : Riz long grain étuvé 73%, riz rouge 14%, riz sauvage* 13%.

*le riz sauvage dénommé « wild rice » en anglais est une graminée différente de celle connue sous le nom de riz.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Riz long grain étuvé	Union Europ.
riz rouge	Union Europ.
riz sauvage	Union Europ.

Pays de transformation : Belgique

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif

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 >=

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Sélection de 3 riz en sac 2,5 kg TAUREAU AILE

Article : 44859

3

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	15 % (<=15)	Taux de brisures	15 % (<=15)

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 en cuisson par absorption total du liquide, 2 à 2,5 volumes de liquide pour 1 volume de riz, à la casserole ou en sauteuse. Compter 25 à 35 minutes de cuisson. Au four vapeur (à100°C), en bac plein, compter 1,5 fois le volume de liquide. En four traditionnel (à135°C), compter 2 volumes de liquide. Par excès de liquide, au moins 5 volumes de liquide pour 1 volume de riz, compter 25 à 35 minutes de cuisson. Plonger le riz dans de 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, afin d'obtenir des grains bien détachés pour des salades composées. Rendement : 75 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 x 2,2 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							
1,459	344	1.1	0.3	73	0.8	3.4	8.8	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.00

Type de matières grasses : Aucune

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Sélection de 3 riz en sac 2,5 kg TAUREAU AILE

Article : 44859

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	10.259	4	Sachet		323x285x147	3038358217525
Sachet	2.5	2.513	1	Sachet			3038359010606
Couche	80	0	32	Sachet	8		
Palette	560	599.804	224	Sachet	56	1200x800x1179	3038357238668
Pièce	2.5	0	1	Sachet			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur