

Riz Basmati en sac 2,5 kg UNCLE BEN'S

Article : 44864



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Riz basmati.
Descriptif produit : +/- 35 portions de 200 g. Colis de 3 sacs
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 3.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients : Ingrédients: riz basmati.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Riz Basmati	Inde

- 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 : 10063098 - Riz blanchi, à grains longs, présentant un rapport longueur/largeur ≥ 3 (à l'excl. du riz étuvé)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	95 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	265 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	145 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 blancs 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 11 à 13 minutes de cuisson. Par excès de liquide : au moins 5 volumes de liquide pour 1 volume de riz, compter 11 à 13 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. 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 x 2,4 à 2,6 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							
572	135	0.5	0.1	29	0.5	0.5	3.5	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.00

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	7.5	7.584	3	Sachet		265x180x225	5410673727510
Sachet	2.5	2.524	1	Sachet			5410673727527
Couche	142.5	0	57	Sachet	19		
Palette	855	0	342	Sachet	114	1200x800x1513	5410673727503