Riz pour risotto Exquisotto en sac 2,5 kg BEN'S ORIGINAL

Article : 98935

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Risotto.

Descriptif produit : +/- 37 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 pour risotto précuit/ Riz pour risotto étuvé.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Risotto	Italie

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

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 10063065 - Riz blanchi, étuvé, à grains longs, présentant un rapport longueur/largeur > 2 mais < 3

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

Riz pour risotto Exquisotto en sac 2,5 kg BEN'S ORIGINAL

Article : 98935

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 en risotto, avec une 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. Faire d'abord chauffer un peu de matière grasse dans une sauteuse. Y faire nacrer le riz. Mouiller avec un peu de vin (blanc sec généralement). Remuer jusqu'à l'absorption de vin, puis ajouter par petite quantité un liquide bouillant, plus ou moins aromatique, en remuant en pemanence. Finir en cassant la cuisson, lorsque le riz a atteint son appoint de cuisson, en incorporant une bonne quantité de crème fraîche épaisse (idéalement du mascarpone). Vérifier et corriger l'asssaisonnement. Servir bien chaud immédiatement. Rendement : 70 g de riz cru dans environ 200 g de riz cuit. 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							
639	150	0.5	0.1	34	0.5	0.6	3	0.04

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.00

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

Riz pour risotto Exquisotto en sac 2,5 kg BEN'S ORIGINAL

Article : 98935

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	5410673006691
Sachet	2.5	2.524	1	Sachet			5410673006707
Couche	142.5	0	57	Sachet	19		3065890125889
Palette	855	0	342	Sachet	114	1200x800x1490	3065890151673
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