



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Riz long de qualité supérieure issu de l'Agriculture Biologique

Descriptif produit : Produit issu de l'agriculture biologique

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : 100% Riz bio

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Riz long de qualité supérieure issu de l'Agriculture Biologique	Inde, Pakistan

Pays de transformation : France [Département(s) : 59]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Riz long Basmati Bio en sac 5 kg Vivien Paille

Article : 182859

Labels : Bio

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 : 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
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 œuvre demandant des grains bien blancs 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 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 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							
1,485	350	0.6	0.1	78	0.3	1.4	7.4	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 12.33

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	5	5.05	1	Sachet		400x240x60	3039820114328
Sachet	5	5.05	1	Sachet			3039820114328
Couche	50	0	10	Sachet	10		
Palette	700	732	140	Sachet	140	1200x800x990	33039820114329
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			