

# Riz long pour risotto en sac 2,5 kg TAUREAU AILE

Article : 198934



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Riz long grain blanchi Arborio de qualité supérieure
- Descriptif produit :** Riz long blanchi Arborio de qualité supérieure
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Riz long grain blanchi Arborio de qualité supérieure

Ingrédients principaux / primaires	Origines
riz long blanchi Arborio de qualité supérieure	Italie

- Pays de transformation :** Italie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Gluten
- 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 :** 10063096 - Riz blanchi, à grains longs, présentant un rapport longueur/largeur > 2 mais < 3 (à l'excl. du riz étuvé)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	15 % (<=15)	Grains : stries rouges	1 % (<=1)
Taux de brisures	5 % (<=5)		

## 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 :** Utiliser principalement pour des mises en œuvre 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 russe. Y faire nacrer le riz. Mouiller avec un peu de vin (blanc sec généralement). Remuer jusqu'à l'absorption du vin, puis ajouter par petite quantité un liquide bouillant, plus ou moins aromatique, en remuant en permanence. 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'assaisonnement. Servir bien chaud immédiatement. Rendement : +/- 37 portions de 200 g.

## 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							
1,488	351	1.5	0.3	76	0.4	0.5	8	0.02

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 5.33

**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	2.5	2.515	1	Sachet		330x200x60	3038358217532
Sachet	2.5	2.515	1	Sachet			3038359010613
Couche	45	0	18	Sachet	18		
Palette	540	568.54	216	Sachet	216	1200x800x870	3038357238675
Pièce	2.5	0	1	Sachet			