

Riz long étuvé IGP Camargue BIO en sac 5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 204905



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

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

Descriptif produit : Issu de l'Agriculture Biologique.

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : 100% Riz long étuvé de qualité supérieure issu de l'Agriculture Biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Riz long étuvé de qualité supérieure issu de l'Agriculture Biologique	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 13, 59]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 19/01/2023 16:34

N° de version : 4.7

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 long étuvé IGP Camargue BIO en sac 5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 204905

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Labels : Indication géo. protégée IGP, Bio, Bio

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 : 10063067 - Riz blanchi, étuvé, à grains longs, présentant un rapport longueur/largeur ≥ 3

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	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, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Prévoir 60g de riz cru par personne
Modes de cuisson :
- Créole : Plonger le riz dans de l'eau bouillante légèrement salée. Laisser cuire en eau frémissante 10 minutes. Laisser 10 minutes en inertie. Egoutter, égrainer, servir.
En cas de passage en cellule de refroidissement, passer le riz sous l'eau froide après 10 minutes de repos.
- Pilaf - au four vapeur : Mettre un volume de riz dans 1 volume d'eau.
En liaison froide : Cuisson 30 minutes sans couvrir. Laisser reposer 10 minutes à couvert. Egrainer et mettre en cellule.
En cas d'utilisation en liaison chaude, cuire 20 minutes, laisser reposer 20 minutes à couvert puis égrainer.
- Pilaf - en sauteuse : 1 volume de riz pour 1,5 volume d'eau. Cuisson 15 minutes à couvert + 5 minutes en inertie. Egrainer et servir

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							
1,509	355	0.8	0.2	79	0.3	1.5	7.3	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 9.13

Riz long étuvé IGP Camargue BIO en sac 5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 204905

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
Sachet	5	5.05	1	Sachet			3039820142048
Colis	5	5.05	1	Sachet		240x60x400	3039820142048
Couche	50	0	10	Sachet	10		
Palette	700	732	140	Sachet	140	1200x800x990	33039820142049
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			