

## Différence entre riz indica et riz japonica

**Riz Indica :** Ce sont des riz longs et fins. Ils sont robustes et restent fermes à la cuisson.

**Riz Japonica :** Ces riz peuvent aussi être longs mais seront toujours beaucoup plus larges. Après cuisson, ce sont toujours des riz moelleux en bouche. Ils absorberont le bouillon durant la cuisson et seront ainsi plus goûteux.

Ex : Riz arborio, carnaroli, risoritto, riz dessert, riz de Camargue.



# RIZ

## Guide de sélections

- Un sourcing international
- 1<sup>er</sup> transformateur de riz en France
- Usine certifiée BRC
- Usine certifiée IFS
- 1 équipe de vente pour vous accompagner



**Vivien Paille**  
Vivez bien !

 soufflet  
alimentaire

SOUFFLET ALIMENTAIRE - Rue du Petit Bruxelles  
59300 VALENCIENNES - FRANCE  
Tel : 03 27 20 09 09

10/2015 Création d'impression - www.lesfeld.be

## QUEL RIZ CHOISIR ?

Tout d'abord, il faut savoir les différencier :

### Différence entre riz étuvé et riz naturel

**Riz étuvé :** Il est rendu incollable suite à un processus que l'on appelle « l'étuvage ». Il s'agit en fait de mettre le riz paddy (brut) au contact de l'eau et de la vapeur. A terme, le riz voit son humidité passer de 15 à 30%. Le produit est alors égoutté, passe dans une colonne d'étuvage, une sorte de grande cocotte-minute sous pression. C'est au cours de cette phase que se passent la transformation et la gélatinisation de l'amidon.

**Riz naturel :** Le riz brut 'paddy' va être décortiqué pour devenir alors « cargo » /complet (on retire une couche sur les 2). Le riz va alors être abrasé pour l'élimination du son et du germe. L'abrasion se fait à l'aide de machines munies de pierres rotatives, qui tournent et râpent la partie périphérique de la céréale.

L' intérêt de ce riz est qu'il garde toute sa saveur.



Usine de Valenciennes



Usine d' Arles

Retrouvez-nous en vidéo :

<http://www.soufflet.com/Riz-Legumes-Secs/Transformation-du-riz/etuvage-du-riz>

 soufflet  
alimentaire



## Le client vous demande du RIZ, tout simplement ...

On lui propose le basique ... Ou un riz de meilleure qualité



### Riz Long Grain étuvé indica QS 5 - 10 - 25 kg

Intérêt : Il peut servir pour tout. Il est étuvé donc incollable, indica donc offre un grain robuste, et blanc.  
Rendement de ce riz : 60 g crus = 120 g cuits



### Riz Long Grain étuvé premium QS 5 - 10 kg

- Origine UE, sélection rigoureuse des grains  
- Incollable  
- Excellente tenue à la cuisson et au bain-marie  
- Temps de cuisson réduit

Rendement élevé (60 g crus = 180 g cuits)  
En comparatif, il offre un meilleur rendement que le riz étuvé indica, est plus blanc, et de meilleure qualité.

## Le client souhaite cuire de petites quantités de riz

**Astuce pour le 600 g** - Produit facile à remettre en œuvre, un sachet pour 1 litre d'eau, 40 minutes au four vapeur. Pour les cafétérias, les restaurants, les brasseries.



Cuisson réussie!

600 g riz + 1 L d'eau

### Riz Long Grain étuvé premium QS 600 g

## Le client vous demande un riz Basmati



### Riz Basmati QS 5 kg

Le riz Basmati le plus fréquemment utilisé



### Basmati premium 2,5 kg

Il est très parfumé, très blanc, et très qualitatif : idéal pour la restauration commerciale.

**Astuce cuisson :** pour un égrainage parfait : un volume de riz pour 1 volume d'eau en bac gastro non couvert, 22 minutes four vapeur.

## RIZ : FAITES LE BON CHOIX !

### Le client vous demande un riz parfumé Thai



### Riz parfumé Thai 5 kg

C'est un riz Indica parfumé en provenance exclusive de Thaïlande.

### Le client vous demande un mélange de riz

3 possibilités s'offrent à lui



### Mélange sélection 2 riz QS 5 kg

- Incollable, c'est un mélange de 84% de riz standard et 16% de riz sauvage pur.



### Mélange 3 riz gourmet QS 2,5 kg

- Incollable, c'est un mélange de 60% de riz étuvé standard, 20% de riz rouge et 20% de riz sauvage pur.



### Riz sauvage 1 kg

Faire le mélange soi-même : proposez-lui le riz sauvage en 1 kg.

**Astuce collectivité :** Notre riz est très riche en couleur, le client peut donc le couper avec de l'indica pour faire baisser son coût portion.

### Le client désire faire une recette particulière

Pour la préparation de risotto on choisira : le riz risoritto, carnaroli ou l'arborio



### Risoritto 2,5 kg

- Qualité-supérieure  
- Incollable  
- Grande capacité d'absorption,  
- Idéal pour risotto et paëlla.

Cuisson : 20 minutes par absorption complète.

Il est plutôt choisi par les collectivités qui vont avoir tendance à préparer le plat à l'avance et en grande quantité car il reste incollable.



### Carnaroli 2,5 kg

- Riz long blanc de qualité-supérieure, idéal pour les Risotti  
- Très bonne cuisson, une texture à la fois moelleuse et ferme à cœur.

Cuisson : 15 à 20 minutes, suivant la recette par absorption compète d'un bouillon.

Ce riz est reconnu pour une grande qualité, le grain est plus épais et allongé par rapport au riz arborio.



### Arborio 1-5 kg

- Riz long blanc de type japonica  
- Qualité-supérieure  
- Grains moelleux.

Cuisson : 15 à 20 minutes par absorption complète.

### Pour la préparation de salades, on choisira plutôt le riz Camargue



### Riz long grain étuvé IGP de Camargue QS 5 kg

- Riz incollable de qualité supérieure  
- Idéalement adapté à la liaison froide grâce à un bon rapport amylose / amylopectine.



Existe aussi en BIO



Pour concocter des desserts fondants, un seul riz



### Riz rond spécial dessert 2,5 kg

- Qualité supérieure  
- Idéal pour les desserts fondants  
- Grande capacité d'absorption.  
Rendement élevé : 50 g cru = 125 g cuit (x2.5)



Il existe également en format 5 kg sous le nom de **Riz rond blanc QS 5 - 10 kg**

### Pour la préparation de sushis

### Riz rond spécial sushi 10 - 20 kg

L'utilisation d'un riz rond japonica est indispensable pour la confection des sushis. En effet, le riz possède la particularité d'absorber parfaitement les liquides.

Ses caractéristiques permettent d'obtenir un riz préparé (vinaigré) brillant et collant afin de réussir tous les sushis.

