

RIZ POUR
SUSHIS

Sachet 2,5kg



L'utilisation du riz rond Japonica est indispensable pour la confection des sushis. Pour réussir le Sumeshi (riz vinaigré), le riz rond spécial sushis de Vivien Paille possède la particularité d'absorber parfaitement les liquides.

Risotto
RISOTTO & PAËLLA

Sachet 2,5kg



Incollable, avec une grande capacité d'absorption, Risoritto s'imprègne de tous les arômes et facilite la mise en œuvre des recettes Risotto et Paëlla.

Spécial
Desserts
Riz rond blanc

Sachet 2,5kg



Un riz rond blanc de Qualité Supérieure, idéal pour les desserts fondants. Une grande capacité d'absorption garantissant une facilité de mise en oeuvre et une excellente tenue de votre produit fini. Un rendement élevé : 50 g cru = 125 g cuit (x2,5).

Données Logistiques

Valeurs nutritionnelles

moyennes pour 100g

EAN 13	Désignation Produit	Poids net UVC	UVC/ colis	Colis/ palette	Poids net palette	Hauteur total palette	Informations sur le riz
<u>3039820350108</u>	Riz pour sushi	2,5 Kg	6	48	720 Kg	143 cm	Le «riz pour Sushis» de Vivien Paille est un riz rond blanc naturel Japonica, idéalement adapté à la mise en œuvre de sushi. Ses caractéristiques permettent d'obtenir un riz préparé (riz vinaigré) brillant et collant afin de réussir des boulettes bien compactes.
<u>303982 0204104</u>	Risoritto Spécial Risotto et Paëlla	2,5 Kg	6	48	720 Kg	143 cm	Risoritto de Vivien Paille est un riz long grain ayant subi, au stade paddy (non décortiqué) un étuvage. Ce procédé permet de le rendre incollable et de réussir en toute tranquillité vos recettes de Risotto et Paëlla.
<u>303982 0302107</u>	Riz Spécial dessert QS	2,5 Kg	6	48	720 Kg	143 cm	Un riz rond blanc de Qualité supérieure, idéal pour les desserts fondants. Une grande capacité d'absorption garantissant une facilité de mise en œuvre et une excellente tenue de produit fini. Un rendement élevé : 50 g cru = 125 g cuit (x2,5).

Energie	Protéines	Glucides	Lipides
345 kcal (1465 kJ)	6,6 g	78,3 g	0,6 g
345 kcal (1465 kJ)	6,6 g	78,3 g	0,6 g
345 kcal (1465 kJ)	6,6 g	78,3 g	0,6 g