



Les Riz Blancs Naturels

C'est avec les Riz Blancs Naturels (décorticage et polissage à froid) et les très longs grains parfumés, que les riz offrent toute leur variété de goût.

Qu'ils soient ronds (potages, entremets, desserts), longs (cuisine traditionnelle et petits plats) ou dits "d'origine" (Thaï, Basmati) les Riz Blancs Naturels représentent l'accompagnement idéal pour tous vos plats.



Un éventail de saveurs pour une alimentation saine et équilibrée...



	CONDITIONNEMENT	Energie (Kcal)	Protéines en gr	Glucides en gr	Lipides en gr	Fibres alimentaires	Temps de cuisson	Conseils d'utilisation (60 gr par personne)
Riz Rond Blanc	5 - 10 - 25 Kg	349	7	78,5	0,8	1,4	± 15 mm	Desserts, potages
Riz Long Blanc Japonica	10 Kg	349	7	78,5	0,8	1,4	15 à 20 mn	Garniture d'une viande ou d'un poisson
Riz Long Blanc Indica	5 Kg	349	7	78,5	0,8	1,4	± 15 mm	Garniture d'une viande ou d'un poisson
Riz Long Bomba	5 kg	349	7	78,5	0,8	1,4	15 à 20 mn	Spécial paëlla
Riz Long Basmati	5 - 25 Kg	349	7	78,5	0,8	1,4	± 12 mm	En accompagnement, nature pour apprécier leur arôme naturel
Riz Long Parfumé Thaï	5 - 25 Kg	349	7	78,5	0,8	1,4	± 12 mm	En accompagnement, nature pour apprécier leur arôme naturel