

Les riz étuvés, sont toujours caractérisés par leur aspect croquant, leur incollabilité et leur constance dans le temps.

C'est le procédé d'étuvage qui garantit à ces riz leur naturalité, leurs qualités organoleptiques et leur incollabilité si réputée. De digestion facile, ils sont à la base de très nombreux plats simples et équilibrés.



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	Nbre de parts par Kg MS	MODE DE CUISSON
Mélange 3 Riz Gourmet (60/20/20)	2,5 Kg	351	8,6	76,7	1,1	2,7	20 à 25 mn	15 à 20	<p>Cuisson à la Créole :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Versez un volume de riz dans un grand volume d'eau bouillante salée (environ 5 volumes d'eau pour un volume de riz). 2. Laissez cuire 15 à 20 mn à feu doux sans couvrir. 3. Egouttez, accommodez et dégustez. <p>Cuisson Pilaf :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Faites revenir à feu doux un volume de riz dans un peu d'huile ou de beurre (jusqu'à ce que les grains deviennent translucides). 2. Ajoutez trois volumes d'eau bouillante salée. 3. Couvrez et laissez cuire à feu doux jusqu'à l'absorption du liquide (15 à 20 mn). 4. Servez et dégustez.
Riz Long Etuvé Indica	1 - 5 - 10 - 25 Kg	353	7,5	79,5	0,6	1,4	± 17 mm	15 à 20	
Mélange Sélection 2 Riz (80/20)	5 kg	349	8,15	77,67	0,6	2,17	20 à 25 mn	15 à 20	