

Yorokobi

Riz rond blanc
JAPONICA

Ideal for
Sushi



Délice, Plaisir, sont les mots qui caractérisent le mieux ce Riz Rond pour Sushi de Qualité Supérieure...
En japonais, on traduira par Yorokobi

Traditionnellement utilisé par les professionnels de la cuisine Japonaise, translucide après la cuisson, le Riz Rond Yorokobi trouve un équilibre parfait entre le collant nécessaire lors de la mise en oeuvre, et le détachement en bouche à la dégustation, une sensation agréable de perles qui roulent sous le palais, tout en exprimant le moelleux attendu.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	Matières grasses dont AG saturés	Glucides dont sucres	Fibres	Protéines	Sel
1485 kJ (350 kcal)	0,6 g / 0,1 g	78 g / 0,3 g	1,4 g	7,4 g	0,01 g

Origine contrôlée :

- Sélection variétale opérée sur les terres camarguaises

Tradition respectée :

- un riz «Japonica» de Qualité Supérieure,
respectant les exigences de la cuisine asiatique

Savoir-faire maîtrisé :

- Une expertise reconnue sur le marché du riz
- Des outils industriels performants



EAN 13	Désignation du produit	Marque	Poids Net UVC	Palettisation	UVC / Palette	Poids net Palette	Hauteur totale palette
<u>3 03982 030237 4</u>	Riz rond blanc Japonica QS	Yorokobi	10 kg	80 x 120 cm	72	720 kg	125 cm
<u>3 03982 030236 7</u>	Riz rond blanc Japonica QS	Yorokobi	20 kg	100 x 120 cm	48	960 kg	135 cm

Mise en oeuvre :

1) Au rice-cooker :
3 kg de riz + 3,6 L d'eau -
temps de cuisson 25 minutes

2) En excès d'eau : 1 volume
de riz dans 5 volumes d'eau
bouillante salée - cuire à feu
moyen durant 15 minutes.

Yorokobi

Round grain rice / Runkornreis /
Ronde rijst
JAPONICA



Ideal for
Sushi

Delight, Pleasure, are words that characterize the most
this Premium Round Grain Rice for Sushi...
In Japanese this translates by Yorokobi

Traditionally used by the professionals of the Japanese Cuisine,
translucent after cooking, the Yorokobi Rice finds a perfect balance
between the necessary stickiness during the preparation, and the
detachment in mouth during the tasting, a pleasant sensation of pearls
that run under the palate, while expressing the expected softness.

Controlled Origin:

- Variety selection operated on the Camaque lands

Respected Tradition:

- A premium « Japonica » rice, meeting the requirements
of the Asian Cuisine.

Mastered know-how:

- A recognized expertise on the rice market
- High-performance industrial facilities



Average nutrition values for 100 g (uncooked)

Energy	Fat of which saturates	Carbohydrates of which sugar	Fibers	Proteins	Salt
1485 kJ (350 kcal)	0,6 g / 0,1 g	78 g / 0,3 g	1,4 g	7,4 g	0,01 g

EAN 13	Product designation	Brand	Net unit weight	Pallet	Unit/ pallet	Net pallet weight	Total pallet height
<u>3 03982 030237 4</u>	Round grain rice QS	Yorokobi	10 kg	80 x 120 cm	72	720 kg	125 cm
<u>3 03982 030236 7</u>	Round grain rice QS	Yorokobi	20 kg	100 x 120 cm	48	960 kg	135 cm

Cooking methods:

1) **in rice cooker:**
3kg of rice + 3.6 L of water
Cooking time: 25 minutes

2) **on the hob:** 1 volume
of rice in 5 volumes of
salty boiling water. Cook on
medium heat for 15 minutes.