

Le meilleur des Riz Basmati :

Cultivé en Inde, le Riz Basmati PREMIUM Vivien Paille est le plus fin et le plus raffiné de tous les riz. Rigoureusement sélectionné, naturellement parfumé, d'une élongation et d'une finesse exceptionnelle, le Riz Basmati PREMIUM Vivien Paille, c'est l'assurance de repas toujours réussis.

Conseils d'utilisation :

En accompagnement d'un poisson, d'une viande, en gratin, ou en salade.

Mise en oeuvre :

Prévoir 60 g de riz sec par personne. Rincer le riz au préalable.
 Pour une meilleure élongation, tremper le riz 20 à 30 mns dans l'eau froide.
 Porter à ébullition dans 3 fois son volume en eau salée.
 Cuire 10 à 11 minutes, puis coupez le feu. Laisser reposer 5 mns, puis égoutter.



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G :

Valeur énergétique	1498 Kj - 353 Kcal
Protéines	8,6 g
Glucides/Carbohydate dont sucres	76 g Traces
Matières grasses dont saturés	1,1 g Traces
Fibres alimentaires	2,4 g
Sodium	Traces

EAN 13	Désignation du produit	Poids Net UVC	UVC/Colis	Colis/Palette	Poids net Palette	Hauteur totale Palette
3039820414527	RIZ LONG BASMATI PREMIUM De Qualité Supérieure	2,5 Kg	6	50	750 Kg	140 cm

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