

QUEL RIZ CHOISIR ?

Tout d'abord, il faut savoir les différencier

Riz Étuvé et Riz Naturel

RIZ ÉTUVÉ

Il est rendu incollable suite à un processus que l'on appelle « l'étuvage ». Il s'agit en fait de mettre le riz paddy (brut) au contact de l'eau et de la vapeur. A terme, le riz voit son humidité passer de 15 à 30%. Le produit est alors égoutté, passe dans une colonne d'étuvage, une sorte de grande cocotte-minute sous pression. C'est au cours de cette phase que se passent la transformation et la gélatinisation de l'amidon.

RIZ NATUREL

Le riz brut 'paddy' va être décortiqué pour devenir alors « cargo » /complet (on retire une couche sur les 2). Le riz va alors être abrasé pour l'élimination du son et du germe. L'abrasion se fait à l'aide de machines munies de pierres rotatives, qui tournent et râpent la partie périphérique de la céréale.

Garde toute sa saveur !

Riz Indica et Riz Japonica

RIZ INDICA

Ce sont des riz longs et fins. Ils sont robustes et restent fermes à la cuisson.

RIZ JAPONICA

Ces riz peuvent aussi être longs mais seront toujours beaucoup plus larges. Après cuisson, ce sont toujours des riz moelleux en bouche. Ils absorberont le bouillon durant la cuisson et seront ainsi plus goûteux.

ex : Riz arborio, carnaroli, risoritto, riz dessert, riz de Camargue.

FAITES LE BON CHOIX !

votre client souhaite...



UNE LARGE GAMME DE PRODUITS D'ÉPICERIE SALÉE

Le spécialiste de la solution végétale pour les Professionnels de la Restauration



LÉGUMES SECS

SEMOULIERIE AIDE CULINAIRE

MÉLANGE DE CÉRÉALES

PROTÉINE VÉGÉTALE



LES RIZ

VIVIEN PAILLE FOODSERVICE
41, rue du petit Bruxelles
59300 Valenciennes FRANCE

www.vivienpaille-foodservice.com

Rejoignez-nous sur



PLUS d'INFOS sur nos produits sur notre site

UNE SOCIÉTÉ DU GROUPE

GUIDE DE SÉLECTION

Un sourcing international
1^{er} transformateur de riz en France
Usines certifiées IFS et BRC
Une équipe de vente pour vous accompagner



... du Riz, tout simplement



- **RIZ LONG GRAIN ÉTUVÉ INDICA QS**
 Pour toute recette
 Etuvé : incollable
 Indica : grain robuste, et blanc.
 5 - 10 - 25 kg
60 g cru = 180 g cuit existe en **BIO**



- **RIZ LONG GRAIN ÉTUVÉ PREMIUM QS**
 Meilleur rendement que le riz étuvé indica, plus blanc, meilleure qualité. Origine UE, sélection rigoureuse des grains
 Etuvé : incollable
 Excellente tenue à la cuisson
 5 kg
60 g cru = 180 g cuit



- **RIZ DE CAMARGUE ÉTUVÉ IGP**
 spécial liaison froide
 5 kg
 existe en **BIO**

- RIZ LONG GRAIN ÉTUVÉ PREMIUM QS** ➤
 Idéal en restauration commerciale
 Petites quantités de riz
 Etuvé : incollable
 600 g



- **RIZ BASMATI QS**
 Naturellement parfumé
 Le riz Basmati le plus fréquemment utilisé
 5 kg
 existe en **BIO**



- **BASMATI PREMIUM**
 Très parfumé, très blanc, très qualitatif
 2,5 kg



- **RIZ PARFUMÉ THAÏ**
 Riz parfumé en provenance exclusive de Thaïlande
 Indica : grain robuste, et blanc
 5 kg

- RIZ PARFUMÉ DE CAMARGUE IGP QS** ➤
 Alternative locale aux riz parfumés d'importation
 5 kg



Astuce cuisson

pour un égrainage parfait :
 1 vol. de riz = 1 vol. d'eau en bac gastro non couvert, 22 min. four vapeur.

... préparer une Recette particulière



- **ARBORIO** *Risotto & Paëlla*
 Riz long blanc de type japonica.
 Grains moelleux.
 1 - 5 kg
Absorption : 15 à 20 min.



- **RIZ CARNAROLI QS**
 Riz long blanc, idéal pour les Risotti
 Très bonne cuisson, texture moelleuse et ferme à coeur.
 2,5 kg
Absorption : 15 à 20 min.



- **RISORITTO QS**
 Grande capacité d'absorption, idéal pour risotto et paëlla.
 Incollable
 2,5 kg
Absorption : 20 min.

- RIZ DE CAMARGUE ÉTUVÉ IGP** ➤
 spécial liaison froide
 5 kg
 existe en **BIO**

Salades



Desserts



- **RIZ ROND SPÉCIAL DESSERT QS**
 Pour des desserts fondants
50 g cru = 125 g cuit
 2,5 kg

- **RIZ ROND BLANC QS**
 5 kg
 existe en **BIO**

Sushi & Poke

Le riz japonica absorbe parfaitement les liquides il permet d'obtenir un riz (sumeshi) brillant et collant.



- **RIZ SUSHI & POKE**
 Riz rond blanc Japonica naturel
 2,5 kg

- **YOROKOBI SPÉCIAL SUSHI**
 Riz rond blanc Japonica
 10 kg

... une alternative au Riz Blanc

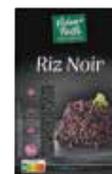


- **MÉLANGE SÉLECTION 2 RIZ QS**
 Mélange de 84% de riz standard et 16% de riz sauvage pur.
 Etuvé : incollable
 5 kg



- **RIZ COMPLET ÉTUVÉ**
 Source de fibres
 Etuvé : incollable
 2,5 kg

- RIZ NOIR QS** ➤
 1 kg



- **RIZ SAUVAGE**
 Possibilité de mélange avec d'autres riz.
 1 kg

- MÉLANGE 3 RIZ GOURMET QS** ➤
 Mélange de 70% de riz étuvé standard, 15% de riz rouge et 15% de riz sauvage pur.
 Etuvé : incollable
 2,5 kg

