

Une gamme de trois recettes prêtes à l'emploi, élaborée à partir d'un mélange de riz Basmati étuvé aux grains longs et fins et de légumes et fruits déshydratés. Idéales en accompagnement de viande ou poisson ou même en plat principal, ces préparations culinaires issues d'une sélection rigoureuse des matières premières, sont d'une mise en oeuvre simple et rapide, d'un très haut rendement, d'une très bonne tenue après cuisson et d'un faible coût portion.



	Cdt.	Energie (Kcal)	Protéines en gr	Glucides en gr	Lipides en gr	Rendement cuit/cru	Nbe de part	Conseils d'utilisation (+/- 50g par pers.)
Basmati à la Provençale	910 g	346	6.9	78.2	0.6	x 3.5	20 couverts	Verser la totalité du sachet dans 2 litres d'eau froide. Cuire à feu moyen jusqu'à absorption totale (20 à 25 mn). Laisser reposer 5 mn, bien mélanger, servir.
Basmati à l'indienne	910 g	346	6.9	78.2	0.6	x 3.5	20 couverts	
Basmati à la chinoise	910 g	346	6.9	78.2	0.6	x 3.5	20 couverts	



SOUFFLET ALIMENTAIRE ** Restauration **

Rue du petit Bruxelles - BP 79 - 59302 Valenciennes Cedex - France
Tél. 03.27.20.09.09 - Télécopie 03.27.47.00.98