

Les Riz Blancs Naturels

C'est avec les Riz Blancs Naturels (décorticage et polissage à froid) et les très longs grains parfumés, que les riz offrent toute leur variété de goût. Qu'ils soient rons (potages, entremets, desserts), long (cuisine traditionnelle et petits plats) ou dits "d'origine" (Surinam, Thaï, Basmati) les Riz Blancs Naturels représentent l'accompagnement idéal pour tous vos plats.



	Cdt.	Energie (Kcal)	Protéines en gr	Glucides en gr	Lipides en gr	Fibres Alimentaires	Temps de cuisson	Conseils d'utilisation (60g par pers.)
Riz Rond Blanc	10 - 25 Kg	349	7	78.5	0.8	1.4	+/- 15 mn	Desserts, potages
Riz Long Blanc	10 - 25 Kg	349	7	78.5	0.8	1.4	15 à 20 mn	Salades, Rissoto
Riz Très Long Surinam	10 - 25 Kg	349	7	78.5	0.8	1.4	+/- 15 mn	Accompagnements et plats
Riz Long Bomba	5 Kg	349	7	78.5	0.8	1.4	15 à 20 mn	Spécial Paëlla
Riz Long Basmati	5 - 10 - 25 Kg	349	7	78.5	0.8	1.4	+/- 12 mn	En accompagnement, nature pour apprécier leur arôme naturel
Riz Long Parfumé Thaï	5 - 25 Kg	349	7	78.5	0.8	1.4	+/- 12 mn	



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