

DOMAINE DE

Beaujeu



CERTIFIE PAR FR-BIO-01
VIN BIOLOGIQUE

RIZ LONG BLANC BIO
IGP RIZ DE CAMARGUE

CARACTERISATION AVANT CUISSON

COULEUR	BLANC BRILLANT
ODEUR	NEUTRE
ASPECT	FLUIDE



CUISSON

TEMPS	14 MN DE CUISSON +/- 2MN POUR 2 PERSONNES : 125G DE RIZ CRU DANS 1 LITRE D'EAU BOUILLANTE SALEE
GONFLEMENT	240G DE RIZ CUIT POUR 100G DE RIZ CRU

CARACTERISATION APRES CUISSON

COULEUR	BLANC BRILLANT
ODEUR	NEUTRE
GOUT	GOUT DE CREME
ASPECT	BONNE PRESENTATION, BONNE COHESION DES GRAINS ENTRE EUX
TEXTURE	TRES HOMOGENE, LEGEREMENT COLLANT, FONDANT, CREMEUX



ALLERGENES

(Règlement CE 1169/2011)

- Absence de gluten
- Absence autres allergènes

CONSERVATION DU PRODUIT

Conditions de stockage : endroit frais, sec et aéré, à l'abri de la lumière et des prédateurs.

CERTIFICATION AGRICULTURE BIOLOGIQUE : ECOCERT FR-BIO-01