

DOMAINE DE

Beaujeu



CERTIFIE PAR FR-BIO-01  
VIN BIOLOGIQUE

**RIZ LONG SEMI COMPLET BIO**  
**IGP RIZ DE CAMARGUE**

**CARACTERISATION AVANT CUISSON**

COULEUR	BEIGE FONCE MAT
ODEUR	NEUTRE
ASPECT	MASSIF



**CUISSON**

TEMPS	17 MN DE CUISSON +/- 2MN POUR 2 PERSONNES : 125G DE RIZ CRU DANS 1 LITRE D'EAU BOUILLANTE SALEE
GONFLEMENT	245G DE RIZ CUIT POUR 100G DE RIZ CRU

**CARACTERISATION APRES CUISSON**

COULEUR	BRUN CLAIR MAT
ODEUR	ODEUR DE RIZ COMPLET
GOUT	LEGEREMENT TOASTE
ASPECT	BONNE PRESENTATION, MAJEURE PARTIE DU PERICARPE SITUE AU MILIEU DU GRAIN
TEXTURE	HETEROGENE, PRESENCE A LA FOIS DE FIBRES PLUTOT FERME ET D'UN CŒUR MOELLEUX



**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**