



RIZ LONG BLANC

IGP Riz de Camargue



*Cultivé, récolté et conditionné en
Camargue*

Conseils de cuisson :

- **Pour 2 personnes** : 125g de riz cru

Rincer et cuire 1 volume de riz dans 2 volumes d'eau à couvert **pendant environ 14 minutes**

Accompagne parfaitement les plats mijotés comme une gardiane de taureau, un poisson en sauce ou une poêlée de légumes croquants. Convient également pour une salade de riz ou pour cuisiner un riz pilaf.

Caractérisation après cuisson :

- **Couleur** : blanc brillant
- **Odeur** : neutre
- **Goût** : goût de crème
- **Texture** : très homogène, légèrement collant, fondant, crémeux

Conservation du produit :

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



Allergènes
(Règlement CE 1169/2011)

**Absence de gluten et
autres allergènes**

