



RIZ LONG ROUGE COMPLET

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 35 minutes**

Il apportera une touche de couleur à vos salades, en Camargue il accompagne très souvent la gardiane de taureau. Parfait en association à des légumes grillés ou cuits à l'huile d'olive.

Caractérisation après cuisson :

- **Couleur** : rouge brillant foncé
- **Odeur** : odeur de riz complet
- **Goût** : craquant aux notes de noisettes
- **Texture** : agréable, présence à la fois de croquant et de moelleux

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**

