



RIZ LONG SEMI 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 18 minutes**

Le riz semi-complet est l'étape intermédiaire entre le riz blanc et le riz complet.

En cuisson classique dans l'eau bouillante, il accompagne merveilleusement un plat en sauce aux saveurs épicées. En été il viendra composer une jolie salade colorée de légumes frais.

Caractérisation après cuisson :

- **Couleur** : brun clair mat
- **Odeur** : odeur de riz complet
- **Goût** : légèrement toasté
- **Texture** : hétérogène, plutôt ferme et d'un cœur moelleux, présence de fibres

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**

