



RIZ ROND 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 12 minutes**

Le riz rond blanc avec sa texture moelleuse est l'allié principal des risottos, c'est le choix idéal pour une paëlla savoureuse.

Il s'associe aux fruits pour des desserts gourmands et équilibrés, c'est aussi l'ingrédient privilégié du riz au lait.

Caractérisation après cuisson :

- **Couleur** : blanc brillant
- **Odeur** : neutre
- **Goût** : goût de crème
- **Texture** : légèrement collant, fondant en bouche, 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**

