AMRU RICE FRANCE

FICHE TECHNIQUE

RIZ JASMIN ROUGE

RIZ ROUGE

Riz jasmin rouge de qualité supérieure



Le riz rouge Amru Rice offre un goût unique et savoureux, légèrement sucré. Variété de riz complet à la texture plus ferme et au goût prononcé, il est soigneusement sélectionné et trié pour une qualité constante, et accompagne idéalement les plats épicés.

CONSEIL DE PRÉPARATION

Couvrir largement d'eau froide, porter à ébullition, puis laisser cuire 10 à 15 minutes à feu moyen. Éteindre le feu et laisser reposer 10 minutes, à couvert. Compter environ 60 g de riz par personne.

CONDITIONNEMENTS

Sacs de 10 kg et de 20 kg. Formats 500 g, 1 kg et 5 kg prochainement.

ORIGINE	HUMIDITÉ	TAUX DE BRISURES	DURÉE DE VIE
Cambodge · Battambang	14 % max	5 % max	720 jours

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Dénomination	Riz jasmin rouge de qualité supérieure
Origine	Cambodge (Battambang)
Pays de transformation	Cambodge
Conservation	Ambiante
Durée de vie	720 jours
Code NC	Communiqué sur demande
Allergènes majeurs	Aucun signalé
TVA	Taux réduit, 5,5 %

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité	14 % max
Longueur du grain	7,00 mm min
Taux de brisures	5 % max
Insectes vivants ou morts	Néant
Grains endommagés	1,00 % max
Grains entiers	80 %
Grains glutineux	0,20 % min
Matières étrangères	0,10 % max

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES · 100 g

Énergie	384 kcal
Protéines	6,6 g
Matières grasses	2,4 g
dont acides gras saturés	0,7 g
Glucides	79 g
dont sucres	0,5 g
Sel	0,03 g

DONNÉES LOGISTIQUES

Sacs	10 kg et 20 kg
Poids brut	10,07 kg · 20,10 kg
Palette	700 kg net · 732 kg brut
Sacs par palette	70 × 10 kg ou 35 × 20 kg

Casher · Halal · Sans gluten · Sans porc · Végétalien · Végétarien · Sans additif · Sans alcool · Sans conservateur · Sans huile de palme · Sans polyphosphate ajouté · Non étiqueté OGM · Non irradié ni ionisé