

FOURNISSEUR :
Désignation du produit :

ETIQUÉ PRODUIT
MARS PF France

MARS
produit à 100%

BEN'S ORIGINAL Ris Long Grains 20mm 5Kg

Ref interne
421418 - 0184

UNITE CONSUMMATEUR
EAN Unité de Vente
EAN du référent standard
Poids net UVC (KGM)
Poids brut UVC (KGM)
Délai Garanti de Vente (jours)
DLC (jours)
Code nomenclature douanière
Dimensions du UVC (LxHxh en mm) :
Longueur
Largeur
Hauteur
Nbre de paquets
Date début disponibilité

4002359041693
5
5.055
273
913
10063967
85
280
387
20/09/2026

UNITE DE DISTRIBUTION
EAN (paquet)
Poids brut de l'UD (KGM)
Dimensions de l'UD (CMPT)
Conditionnement
Nombre de paquets

PALETTE
EAN palette
Poids brut de la palette
Dimensions de la palette
Nombre de colis / couche
Nombre de couche / palette
Nombre de colis / palette
Nb d'UVC / palette
Nombre de paquets

4002359041822
934.9000
120 x 80 x 141.5
12
15
180
1800
18000

Date d'édition
16/10/2026

Libre des ingrédients

Riz Long Grain 20mm



Pionnier dans l'étuvage du riz Ben's Original vous garantit un riz de grande qualité. Ses grains non collants, son rendement exceptionnel et sa qualité constante sont la preuve de son savoir faire depuis 1946.

Instructions de préparation (mode d'emploi)

Pour obtenir les meilleurs résultats, faites cuire le riz en utilisant la méthode de cuisson par absorption. Elle offre un meilleur rendement et permet de conserver toutes les saveurs pour un riz toujours réussi. Cuisson par absorption au four vapeur : Dans un gastronome, versez 1 volume de riz et 2 volumes d'eau. Cuire sans couvercle pendant 20 à 25 minutes à 100° jusqu'à absorption totale du liquide. Cuisson façon Pilaf : Faire macérer un volume de riz dans le la maitre gras. Ajouter 2,5 volumes d'eau. Cuire jusqu'à absorption totale du liquide. Cuisson rapide : cuire le riz dans un grand volume d'eau pendant 20 minutes.

Nombre de portions exact

100

Durée de vie

Durée de vie minimale (minutes)

Durée de durabilité minimale (DDM)

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273

273