

RISOTTO EXQUISOTTO

2,5 kg - 10 kg

**ULTRA FACILE À PRÉPARER
EN 15 MINUTES SEULEMENT
ET INRATABLE**

LES POINTS FORTS

- ✓ Un mode de préparation simplissime
- ✓ 100% Origine Italie
- ✓ Un rendement de 3
(50 g de riz cru = 150 g de riz cuit)
- ✓ Convient à la liaison chaude et froide
- ✓ Tenue de 2 heures au chaud
- ✓ Riz garanti sans OGM, ni gluten ni allergène
- ✓ Idéal également pour la préparation de salades de riz : reste moelleux même en stockage à froid



NOS ENGAGEMENTS QUALITE



Certifications usine :

- ✓ 215 points de contrôle tout au long du process de fabrication
- ✓ Usine certifiée IFS dont ISO 9001 (qualité) & ISO 2200 (sécurité alimentaire) et aux normes HACCP



Démarche responsable :

- ✓ Un impact significatif pour les riziculteurs et pour la planète
- ✓ Limitation de l'usage des engrais et des pesticides
- ✓ Réduction de 3% chaque année des déchets, de l'empreinte carbone et de la consommation d'eau
- ✓ Réduction de 50% de gaz à effet de serre
- ✓ Augmentation des revenus des riziculteurs

**Ben's
Original**

RIZ LONG GRAIN CUISSON RAPIDE

Cuisson 20 min - 5 kg - 10 kg

Avantages :

- ✓ Simple à réaliser
- ✓ Cuisson 15 minutes
- ✓ Rendement de 3
- ✓ 100% Origine Europe

LES SPÉCIFICITÉS PRODUIT

- ✓ Le Riz Long Grain Cuisson Rapide Ben's Original™ est un riz de qualité supérieure cultivé dans les rizières andalouses, bordées par le parc national de Doñana, classé réserve mondiale de la biosphère par l'UNESCO.
- ✓ Ce riz vous permet de cuisiner rapidement et économiquement un accompagnement savoureux tout en vous garantissant une grande flexibilité de cuisson et une résistance à la sur-cuisson.

Ingrédients : Riz Long Grain étuvé

DLUO (Date limite d'utilisation optimale) : 30 mois

Stockage : après ouverture, conserver dans un endroit sec

Code EAN UC 2,5 kg



5 410673 006707

Code EAN UC 10 kg



5 410673 006400

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Valeurs énergétique	Glucides	Matière grasses	Protéines	Fibres	Sel
100 g de riz cuit	490 kJ/ 115 kcal	26 g dont sucres <0,5 g	<0,5 g dont acides gras saturés 0,1 g	2,3 g	<0,5 g	0,03 g
Par portion (1 portion = 50 g cru = 150 g cuit)	735 kJ/ 173 kcal	39 g dont sucres <0,5 g	<0,5 g dont acides gras saturés 0,2 g	3,5 g	<0,6 g	0,01 g

MODE DE CUISSON

Exemple pour 100 portions d'accompagnement

Utiliser 4 kg de riz pour 12 L de bouillon chaud. Faire suer les oignons dans de la matière grasse, ajouter et faire nacrer le riz, assaisonner et déglacer avec le vin blanc ; laisser évaporer complètement. Mouiller avec les $\frac{3}{4}$ du bouillon chaud et cuire à feu doux pendant 15 minutes. Hors du feu, incorporer le beurre et le parmesan. Incorporer le reste du bouillon chaud avant de servir.

La cuisson par excès d'eau (créole) :

- ✓ (instructions pour riz à salade) Cuire le riz dans un grand volume d'eau bouillante pendant 15 minutes environ.



MARS FOODSERVICE®
PARTENAIRE DE

E.A.T

Entrepreneurs
Artisans
Territoires

RETROUVEZ TOUS NOS PRODUITS
ET DE NOMBREUSES RECETTES SUR
LES SITES DE NOS MARQUES

Ben's
Original

Ebly

SUZI
WAN

SUZI
WAN
PROFESSIONAL

DOLMIO

Ben's
Original™