

4523 Riz basmati 5kg

Marque	Ben's Original	
Article en stock	Stock	
Température	Marchandise - sec	
Hiérarchie web	Gamme	Pâtes, riz et céréales
	Famille	Riz
	Sous-Famille	Basmati



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Poids (Net/Net égoutté/Brut)	5 Kg / - / 5.03 Kg
Conditionnement	Sac
Code EAD	5410673006561
Code EAC	5410673006486
Pays d'origine	Belgique
Conditions de stockage	Local à température ambiante
Dimension (H x L x p)	10 x 31 x 26 cm

INGRÉDIENTS

Ingrédients: riz basmati.

CERTIFICATIONS ET RÉGIMES ALIMENTAIRES

ALLERGÈNES

	GLUTEN	LAIT	FRUITS DE MER	CRUSTACÉS	LUPIN	SOJA	CACAHUÈTE	CÉLÉRI	NOIX	MOUTARDE	OEUF	SULPHITES	SÉSAME	POISSON
CONTIENT														
PEUT CONTENIR														
NE CONTIENT PAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
NON MENTIONNÉ														

Informations complémentaires

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g. Préparé

kJ	_____	485.00 KJ
Kcal	_____	114.00 Kcal
Lipides	_____	0.50 g
Acides gras saturés	_____	0.10 g
Glucides	_____	25.00 g
Sucres	_____	0.50 g
Fibres alimentaires	_____	0.50 g
Protéines	_____	2.70 g
Sel	_____	0.01 g

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNE SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION

Uncle Ben's® vous recommande la 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 gastronorme, verser 1 volume de riz et 2 volumes d'eau. Cuire sans couvercle pendant 20 à 25 minutes à 100°C jusqu'à absorption totale du liquide. CONSEIL: Pour un meilleur résultat, nous vous recommandons de faire tremper le riz dans de l'eau pendant 15 minutes avant de mettre le tout au four. * Cuisson rapide: Cuire le riz dans un grand volume d'eau pendant 10 minutes.

DESCRIPTION PRODUIT

Grain long, mince et ferme se distingue par son arôme et sa saveur exceptionnelle.

CONDITIONS DE STOCKAGE

Conserver dans un endroit sec et à température ambiante.

INSTRUCTIONS PRÉPARATION ET PRÉSENTATION

UNCLE BEN'S® vous recommande la 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 gastronorme, verser 1 volume de riz et 2 volumes d'eau. Cuire sans couvercle pendant 20 à 25 minutes à 100°C jusqu'à absorption totale du liquide. CONSEIL: Pour un meilleur résultat, nous vous recommandons de faire tremper le riz dans de l'eau pendant 15 minutes avant de mettre le tout au four. * Cuisson rapide: Cuire le riz dans un grand volume d'eau pendant 10 minutes.



Date de modification : 14-02-2025

Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties. Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données. La majorité de nos données sont fournies via My Product Manager, propriété de GS1. Les données relatives aux allergènes indiquées comme 'Non mentionné sur l'emballage' dans My Product Manager par le fabricant sont considérées comme 'Ne contient pas' afin d'apporter plus de clarté dans les recherches par allergène. Le fabricant est responsable de l'indication des allergènes présents ou potentiellement présents dans ses produits dans My Product Manager.