

[illegible]

VRAC RIZ	108877	RIZ LONG 1/2 COMPLET 5 KG																			Compter environ 60 g de riz par personne. Mettre le riz à cuire dans une casserole et couvrir largement d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire 20 min. à feu moyen. Egoutter et rincer à votre convenance. Ce riz long 1/2 complet se consomme chaud comme accompagnement de tous vos plats de légumes, viandes et poissons. Peut également être dégusté en salade.	Riz d'Italie		
VRAC RIZ	108881	MELANGE RIZ SAUVAGE 5 KG	RIZ LONG DEMI COMPLET	RIZ LONG DEMI COMPLET	Riz long*	Ajoutin	100g	1000	368	1.0	1.81	75	8.6	3.1	7.4	0					Cuiter le mélange dans 3 à 4 volumes d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire 45 à 50 min à feu moyen selon le format désiré des grains. Egoutter et rincer à votre convenance. Un mélange unique de riz basmati, riz rouge et riz sauvage. Il est délicieux en accompagnement de tous vos plats de légumes, viandes et poissons. Il peut également être consommé froid en salade.	Riz origine Non UE	Fabrication et conditionné en Italie	
VRAC RIZ	108883	RIZ LONG COMPLET 5 KG					100g	1000	363	2.0	0.4	74	0.2	1.4	10	0					Compter environ 60 g de riz par personne. Mettre le riz à cuire dans une casserole et couvrir largement d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire 45 min. à feu moyen. Egoutter et rincer à votre convenance. Ce riz basmati est un riz cristallin, avec des grains longs et fins. Il se consomme chaud comme accompagnement de tous vos plats de légumes, viandes et poissons. Peut également être dégusté en salade.	Riz d'Italie		
VRAC RIZ	108759	RIZ ROND COMPLET 5 KG	RIZ LONG COMPLET	RIZ LONG COMPLET	Riz basmati long grain*	Ajoutin	100g	1012	397	1.2	0.3	75	8.6	9.7	4.6	0.3					Compter environ 60g de riz par personne. Mettre le riz à cuire dans une casserole et couvrir largement d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire 45 min à feu moyen. Egoutter et rincer à votre convenance. Ce riz rond complet se distingue par ses grains gros et ronds. Il constitue un volume et un parfum bien particulier qui rehaussera le goût de chacune de vos recettes. Il se consomme chaud comme accompagnement de tous vos plats de légumes, viandes et poissons. Peut également être dégusté en salade.	Riz d'Italie		
VRAC RIZ	108764	RIZ BASMATI COMPLET 5 KG	RIZ ROND COMPLET	RIZ ROND COMPLET	Riz rond*	Ajoutin	100g	1020	378	1.1	0.5	74	8.1	3.5	8.0	0.02					Rincer et cuire un volume de riz dans 3 volumes d'eau à couvert, sur feu moyen pendant 30 minutes. Egoutter, rincer puis servir à votre convenance.	Riz du Pakistan		
VRAC RIZ	108766	RIZ BASMATI DEMI COMPLET 5 KG	RIZ BASMATI COMPLET	RIZ BASMATI COMPLET	Riz basmati complet*	Ajoutin	100g	1020	384	2.0	0.7	75	8.3	5.4	8.5	0.02					Rincer et cuire 3 volumes de riz dans 3 volumes d'eau à couvert pendant 30 minutes. Egoutter, rincer puis servir à votre convenance.	Riz du Pakistan		
VRAC RIZ	108768	RIZ POUR RISOTTO BLANC 5 KG	RIZ BASMATI DEMI COMPLET	RIZ BASMATI DEMI COMPLET	Riz basmati demi complet*	Ajoutin	100g	1038	366	1.8	0.7	74	8.3	2.7	11	0					Faire revenir 1 volume de riz dans un peu de matière grasse. Remuer jusqu'à ce que les grains commencent à être translucides. Ajouter progressivement au moins 2 volumes de bouillon chaud et poursuivre la recette du risotto choisi (20 min. cuisson).	Riz d'Italie		
VRAC RIZ	108750	RIZ ROND BLANC 5 KG	RIZ POUR RISOTTO	RIZ POUR RISOTTO	Riz carnaroli blanc*	Ajoutin	100g	1080	389	0.6	1.81	75	8.3	1.4	7.4	0.1					Rincer et cuire un volume de riz dans 3 volumes d'eau à couvert, sur feu moyen pendant 30 minutes. Egoutter, rincer puis servir à votre convenance.	Riz d'Italie		
VRAC RIZ	108753	RIZ BASMATI BLANC 5 KG	RIZ ROND BLANC	RIZ ROND BLANC	Riz rond blanc*	Ajoutin	100g	1080	388	0.7	0.3	73	8.4	1.4	7.2	0.02					Rincer et cuire 1 volume de riz dans 3 volumes d'eau à couvert, sur feu moyen pendant 30 minutes. Egoutter, rincer puis servir à votre convenance.	Riz du Pakistan		
VRAC RIZ	112349	RIZ THAI BLANC 5 KG	RIZ BASMATI BLANC	RIZ BASMATI BLANC	Riz basmati blanc*	Ajoutin	100g	1093	382	0.7	0.2	74	8.3	1.0	8.1	0.02					Rincer et cuire 1 volume de riz dans 3 volumes d'eau à couvert, sur feu moyen pendant 30 minutes. Egoutter, rincer puis servir à votre convenance.	Riz de Thaïlande		
VRAC RIZ	112320	RIZ THAI 1/2 COMPLET 5 KG	RIZ THAI BLANC 5 KG	RIZ THAI BLANC 5 KG	Riz Thai blanc*	Ajoutin	100g	1126	361	2.0	0.2	80	8.1	1.1	7.1	0.01					Rincer et cuire 1 volume de riz dans 3 volumes d'eau à couvert sur feu moyen pendant 15 min. Egoutter, rincer puis servir à votre convenance.	Riz de Thaïlande		
VRAC RIZ	112321	RIZ ROND COMPLET 5 KG	RIZ THAI 1/2 COMPLET 5 KG	RIZ THAI 1/2 COMPLET 5 KG	Riz Thai demi complet*	Ajoutin	100g	1080	360	2.2	0.7	73	8.6	3.2	8.9	0					Rincer et cuire 1 volume de riz dans 3 volumes d'eau à couvert sur feu moyen pendant 40 min. Egoutter, rincer puis servir à votre convenance.	Riz d'Italie		
VRAC SEMOULE / COUSCOUS / BOULGUR	108679	COUSCOUS COMPLET 5 KG	COUSCOUS COMPLET	COUSCOUS COMPLET	Semoule de RIZ dur complet*	Gélatin	100g	1070	344	2.0	0.5	61	2.0	0.0	13	0					Verser le couscous dans un saladier et ajouter le même volume d'eau bouillante. Couvrir et laisser gonfler 5 minutes. Déshaler les grains avec une fourchette. Assaisonner selon son goût. Ce couscous complet est idéal pour réaliser la recette traditionnelle du couscous en ajoutant légumes, viandes et épices de votre choix. Il est également délicieux en accompagnement de tous vos légumes et pour la préparation de taboulé.	Mil origine UE	Fabrication : Italie Conditionnement : France	
VRAC SEMOULE / COUSCOUS / BOULGUR	108754	COUSCOUS BLANC 5 KG	COUSCOUS BLANC	COUSCOUS BLANC	Semoule de RIZ dur blanche*	Gélatin	100g	1057	361	2.0	0.4	67	6.0	5.0	12	0					Verser le couscous dans un saladier et ajouter le même volume d'eau bouillante. Couvrir et laisser gonfler 5 minutes. Déshaler les grains avec une fourchette. Assaisonner selon son goût. Ce couscous blanc est idéal pour réaliser la recette traditionnelle du couscous en ajoutant légumes, viandes et épices de votre choix. Il sera également délicieux en accompagnement de tous vos légumes et pour la préparation de taboulé.	Mil origine UE	Fabrication : Italie Conditionnement : France	
VRAC SEMOULE / COUSCOUS / BOULGUR	108759	POLENTA CUSCOUN RAPIDE 5 KG	POLENTA	POLENTA	Semoule de maïs*	Ajoutin	100g	1087	361	1.7	0.3	71	8.6	6.0	8.1	0					Faire bouillir 6 volumes d'eau salée pour un volume de polenta. Verser lentement la semoule en remuant sur feu vif jusqu'à ce qu'elle épaississe. Chauffer les grains 2 à 3 min.	Mais d'Italie	Fabrication : Italie	
VRAC SEMOULE / COUSCOUS / BOULGUR	108764	COUSCOUS MAÏS ET RIZ 5 KG	COUSCOUS MAÏS ET RIZ	COUSCOUS MAÏS ET RIZ	maïs* (200g (lit.) 100g)	Ajoutin	100g	1030	342	1.7	0.3	71	9	4.4	7.4	0								
VRAC SUCRES	108766	SUCRE DE CANNE BLOND 5 KG	SUCRE DE CANNE BLOND	SUCRE DE CANNE BLOND	Sucre de canne blond non raffiné*	Ajoutin	100g	1030	400	0	0	100	100	0	0	0								
VRAC SUCRES	108768	SUCRE DE CANNE BLOND 5 KG	SUCRE DE CANNE BLOND	SUCRE DE CANNE BLOND	Sucre de canne non raffiné*	Ajoutin	100g	1030	400	0	0	100	100	0	0	0								
VRAC SUCRES	108761	SUCRE DE CACAO 100G	SUCRE FLEUR DE CACAO	SUCRE FLEUR DE CACAO	Sucre de cacao de Reine de cascade* 100% (Cacao mexicain)	Ajoutin	100g	1015	386	0.5	0.3	65	95	0.6	3.1	0.31					De culture de cacao fine merveille dans tous vos desserts et pâtisseries, bonbons chauds et froids. Délicieux le incorporé dans les yaourts, fromages blancs, mousses, pâtes, vitelles de fruits, ou les tartes ainsi que dans les cocktails.		Fabrication en France	
VRAC SUCRES	108760	SUCRE DE CACAO COMPLET 25 KG	SUCRE DE CACAO COMPLET	SUCRE DE CACAO COMPLET	Sucre de cacao complet non raffiné*	Ajoutin	100g	1079	392	0	0	80	96	0	0.7	0					80.0mg (suif 120% des 1900)	0.14 mg (suif 31% des 1900)	1.1mg (suif 75% des 1900)	Fabrication en France

Ad: Appareils de Référence pour un volume-type (2000L) / 2000000L