

Riz rouge

Ref. 001172 | EAN 3276655011150



Fournisseur HAUDECOEUR

Marque RIZ DU MONDE



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sachet kg
Unité de vente	Sachet de 1 kg
Durée de vie	730 jours
DLUO garantie	515 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten
Mode de conservation	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
Conditions de conservation	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Versez de l'eau dans une grande casserole et portez à ébullition Ajoutez le riz en remuant. Salez selon votre goût. Menez à ébullition, couvrez et laissez frémir 10 minutes. Egouttez soigneusement et servez. Pour obtenir de meilleurs résultats : faire tremper le riz dans l'eau tiède pendant 10 minutes avant la cuisson, rincer le riz, réduire le temps de cuisson de 2 minutes, vous obtiendrez une elongation maximale et un meilleur parfum.
Ingrédients	100% riz rouge.
Message marketing	Le riz rouge est notamment cultivé en Camargue, en Italie et en Thaïlande. Cette variété de riz est naturellement rouge à l'état complet. Le riz rouge est commercialisé soit seul soit en mélange.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1 Kilo	Volume	1 425 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	23.1 x 12.1 x 5.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **CARTON**

PCB	15
Poids Net	15 Kilos
Dimensions (L x l x h)	39.1 x 30.1 x 20.1

Contrôle colisage	Non
Volume	23 655 Cm ³
Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	720
Poids Net	720 Kilos
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 135.6

Contrôle colisage	Non
Volume	1 301 760 Cm ³
Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN) Thaïlande