

Code fournisseur	Fiche Technique		
<b>94</b>	<b>RIZ NOIR VENERE</b>		<b>51906</b>
	Titre alcoométrique volumique :		

## Description

<u>Production :</u>	Ce riz Venere (ou vénéré en français) est un riz noir, cultivé dans la plaine du Pô, dans la région de Lombardie	Ingrédients: 100% riz
<u>Origine :</u>	Italie	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> caractéristique du riz
<u>Couleur :</u> blanc

## Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
	abs/25g	-

OGM : absence
Ionisation : absence
Allergènes : absence


## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	369 kcal	1542,4 Kj
Matières grasses	2,2 g	humidité <= 14,5%
dont acides gras saturés	0,7 g	aflatoxine B1 <= 5 -(B1+B2+G1+G2)<= 10
Protéines	7,8 g	teneur en plomb <=0,2 - cadmium <= 0,2
Glucides	74 g	
dont sucres	1 g	
Sel	25 mg	

## Conditions de stockage

<u>DDM :</u>
<u>Conservation :</u> à conserver dans un endroit frais (17°C), aéré et sec et à l'abri de la chaleur

## Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> C'est un riz complet qui est idéal pour des recettes originales et colorées. Il se cuit à l'eau bouillante salée pendant 35-40 min. Il accompagne parfaitement les viandes, les volailles, les poissons ou les fruits de mer.	<u>Photo :</u> 
--	---