



ALL RICE OF THE WORLD

1. nom du produit : Riz Risotto Palmier

2. description du produit : Riz Arborio à grain moyen

3. Informations nutritionnelles : (pour 100 g de riz cru)

Énergie (KJ / Kcal) 1571 / 375,3

Protéines (g) 8,9

Glucides (g) 89,76

* dont sucres (g) 0,3

Lipides (g) 0,35

* dont saturés (g) 0,1

Sel (g) 0,01

4. Instructions de cuisson :

Ingrédients pour 4 personnes :

350 g de riz Risotto Palmier, 1 litre de poulet de bouillon de légumes, 1 oignon moyen émincé et coupé en cubes, 40 g de beurre, 1 verre de vin blanc sec, parmesan fraîchement tranché et tout autre ingrédient à votre guise.

1. Ajouter le beurre et faire revenir l'oignon dans une casserole épaisse et profonde jusqu'à ce qu'il devienne brunâtre de couleur, ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il devienne transparent.

2. Ajouter le vin jusqu'à ce qu'il soit absorbé. Ajouter un peu de bouillon et laisser mijoter à feu moyen.

3. Ajoutez le bouillon à intervalles réguliers et continuez à remuer pendant environ 18 minutes, après quoi le riz sera cuit.

4. Ajouter le parmesan et / ou tout autre ingrédient à volonté, remuer à nouveau couvrir la casserole, laisser reposer 2 minutes et servir.

Volume:

50 g par personne en accompagnement

60 g par personne en plat principal

5. Produit approprié pour :

Diabétique	végétalien	ovo-lacto-végétarien
Halal	lacto-végétarien	
Végétarien	Casher	

6. Allergènes : Le riz doit être exempt de tout allergène connu.

7. Tailles disponibles : 1 KG, 5 KG, 1000 KG - CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC



1 KG



5 KG



1000 KG