

Product specifications

date:22/09/2021

Versie: H.001

Art. No. 411538.					
PRIMÉAL					
Bio witte Arborio rijst 500 g Riz Arborio blanc bio 500 g					
EAN		Stuk / pièce: 3380390000291 Karton / carton : 13380390000298			
intrastat		10063092			
Herkomst/ Origine/ Origin		Frankrijk / France			
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients		Witte arborio rijst * * ingrediënt uit biologische landbouw Riz arborio blanc* *ingrédient issu de l'agriculture biologique			
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value		Energie/ énergie/ energy		1480 kJ/ 348 kcal	
		Vetten/ graisse/ fat		0.7 g	
		- Verzadigd/ saturées/ saturated		0.3 g	
		Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates		78 g	
		- Suiker/ sucre/ sugar		0.4 g	
		Eiwitten/ protéine/ protein		7 g	
		Voedingsvezels/ fibres alimentaire/ dietary fibre		1.4 g	
		Zout/ sel/ salt		0.02 g	
Allergenen/ allergènes/ allergens		 Granen/ Grain/ Cereal (gluten)	-	 Noten/ Noix/ Nuts	-
		 Schaaldieren/ Crustacées/ Crustaceans	-	 Selderij/ Céleri/ Celery	-
		 Ei/ Oeuf/ Egg	-	 Mosterd/ Moutarde/ Mustard	-
		 Vis/ Poisson/ Fish	-	 Sesam/ Sésame/ Sesame	-
		 Aardnoten (pinda's)/ Arachide/ Peanuts	-	 Zwaveldioxide en sulfieten/ sulfite/ sulphites (E220- E228)*	-
		 Soja/ Soja/ Soy	-	 Lupine/ Lupin/ Lupin	-
		 Melk/ Lait/ Milk	-	 Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs	-
				- :Niet aanwezig/ ne contient pas/ not present - ++aanwezig/ contient/ present - ? : mogelijk sporen aanwezig/ des traces peuvent être présentes/ traces may be present	
Productomschrijving / description du produit/ product description		Arborio rijst wordt verbouwd in Italië en dankt zijn naam aan de stad waar het vandaan komt. Na het koken is het van buiten zacht van structuur en van binnen stevig, waardoor het ideaal is voor het maken van risotto's. GEBRUIKSAANWIJZING: Bruin 1 volume rijst in een beetje vet. Roer tot het graan doorschijnend begint te worden. Voeg geleidelijk minstens twee volumes hete bouillon toe en ga verder met het gekozen risottorecept (ongeveer 20 min).			

Product specifications

date:22/09/2021

Versie: H.001

	Le riz Arborio est cultivé en Italie et doit son nom à la ville dont il est originaire. Après cuisson, il présente une texture tendre à l'extérieur et ferme à l'intérieur, ce qui en fait un riz idéal pour la préparation des risottos. CONSEILS D'UTILISATION : Faire revenir 1 volume de riz dans un peu de matière grasse. Remuer jusqu'à ce que le grain commence à être translucide. Ajouter progressivement au moins deux volumes de bouillon chaud et poursuivre la recette du risotto choisie (20 min environ).	
Bewaring/ conservation/ storage	Bewaren op een droge, gematigde plaats uit de buurt van licht. A conserver dans un endroit sec, tempéré et à l'abri de la lumière.	
Houdbaarheid/ durée de vie/ shelf life	17 maand / mois	
Verpakking/ Embalage/ Packaging	EMBALLAGE : Sachet transparent recyclable 4 coins soudés +2 étiquettes Ce sachet est recyclable. Il peut avoir une deuxième vie grâce à votre geste de tri! Conditionné sous atmosphère protectrice LANGUES : FR/NL DIMENSIONS SACHET/ETUI (cm) : 19.5 x h 19.0 x P 6.5 CONDITIONNEMENT : 6 x 500 (g) DIMENSIONS DU CARTON (mm)(1) : L 180 x l 195 x h 165 PALETTISATION (1) : 24 cartons/couches, 6 couches, 144 cartons, 864 UVC/palette (1) Informations non contractuelles	
	Biologisch/ biologique / organic	FR-BIO-01 LOGO BIO EUROPEEN  Agriculture Italie LOGO AB 

Onze gegevens worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid verzameld op basis van de informatie van onze leveranciers. Wij kunnen echter geen garantie geven voor de juistheid ervan. / Ces données ont été collectées avec la plus grande précision. Néanmoins nous ne peut en garantir l'exactitude. / These data have been collected with most accuracy. Nevertheless we can't guarantee the exactitude of them.