|  |  |
| --- | --- |
|  | **Fiche Technique Produit 423** |
|  |
| Une image contenant texte  Description générée automatiquement | **Riz japonais Koshihikari 5kg / *Koshihikari Japanese Rice 5kg*** |
| Code produit / *Reference* | 423 |
| Société productrice / *Producing firm* | AGRI YAMAZAKI, LTD. |
| EAN 13 | 4582102820152 |
| Code douane(HS) / *Customs code* | 1006309290 |
| Origine / *Origin* | Japon / *Japan* |
| Conditionnement / *Conditionning* | Sac papier / *Paper bag* |
| Produit bio / *Organic product* | Non / *No* |
| **Composition et utilisation / *Composition and use*** |
| Ingrédients / *Ingredients* | Riz 100% / *Rice 100%*  |
| Allergènes / *Allergens* |  /  |
| OGM / *GMO* | Non / *No* |
| DLUO / *Shelf Life* | 3 ans / *3 years* |
| Conservation avant ouverture / *Storage conditions before opening* | Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. / *Keep away from sunlight and heat.* |
| Conservation après ouverture / *Storage conditions after opening* | Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. / *Keep away from sunlight and heat.* |
| Description / *Description* | Le riz koshihikari est un riz à grain court très cultivé et apprécié des japonais pour sa belle apparence lumineuse «hikari». Ce koshihikari est cultivé dans la région d’Ibaraki sans pesticide. / *The Koshihikari rice is a* *short-grain rice a lot cultivated and really appreciated in Japan* *because of its bright looks «hikari». This koshihikari rice is cultivated without pesticide in the Ibaraki prefecture.* |
| Mode d’emploi / *Application advice* | Rincez plusieurs fois le riz puis égouttez. 1,2 volume d’eau pour 1 volume de riz sec. Après la cuisson, maintenez au chaud 10 minutes puis aérez bien en mélangeant le riz délicatement. Comptez 75 g de riz sec / pers. Vous pouvez utiliser ce riz de grande qualité dans vos sushis avec nos vinaigres de riz mais il n’a pas besoin d’être vinaigré pour sublimer vos blanquettes et autres plats en sauce. / *Rinse the rice using your hands then drain. 1,2 volume of water for each volume of dry rice. Once cooked, keep under heat for 10 minutes then mix smoothly.* *Allow 75 g of dry rice / pers. You can use this high quality rice in your sushis with our rice vinegars but it doesn’t need vinegar to exhalt your dishes cooked in sauce.*  |
|  |  |
| Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) / *Nutrition facts (per 100g):* |
| Valeur énergétique moyenne / *Average energy value:* | 1427 kJ | 341 kcal |
| Matières grasses / *Fat:* | 1,1g | Glucides / *Carbohydrate:* | 85g |
| dont saturés / *with saturated:* | g | dont sucres / *with sugar:* | 0g |
| Sel / *Salt:* | g | Protéines / *Protein:* | 11g |
| Informations logistiques / *Logistic informations* |
| Volume Net / *Net volume*  |  | Poids Net / *Net Weight* | 5kg |
| Poids Brut / *Gross Weight* | 5040g |   |  |   |
| Colisage / *Packing* | 6  | Poids Net Colis / *Package Net Weight* (kg) | 30 kg |
| Dimensions Colis / *Package Dimensions* (P x L x H en cm) | 30 x 47 x 32,5  | Poids Brut Colis / *Package Gross Weight* (kg) | 31 kg |

Mis à jour : 26/10/2022