

# RIZ ARBORIO SPÉCIAL RISOTTO



Sac de 5 kg

**Un riz de qualité supérieure,  
au grain long, charnu et nacré,  
pour réaliser de délicieux Risotto de tradition italienne.**

- + Texture crémeuse garantie**  
une qualité de cuisson incomparable pour un aspect très qualitatif en assiette.
- + Grain croquant à coeur et fondant en bouche**  
la texture idéale du vrai risotto italien.
- + Prêt en 15 minutes seulement !**  
à servir simplement nature, en accompagnement ou marié à de savoureux ingrédients.

**+ GOURMET**

# RIZ ARBORIO SPÉCIAL RISOTTO



## + LISTE DES INGRÉDIENTS

Riz long blanchi de qualité supérieure.

## + VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de produit)

- Valeur énergétique : 1 494 kJ soit 352 kcal
- Protéines : 6,9 g
- Glucides : 78,6 g
- Lipides : 1,1 g

## + DLUO & CONDITIONS DE CONSERVATION

- DLUO : 3 ans
- Conservation à température ambiante et au sec

## + TEMPS DE CUISSON & RENDEMENT

100 g de riz cru = 250 g de riz cuit environ, soit un rendement de 2,5

## + DONNÉES TECHNIQUES & LOGISTIQUES

Désignation Code produit	Palettisation					
	Poids en gr	Nb articles/carton	Cartons /couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids en Kg /palette
Riz sp. Risotto - LP 36	5000	1	11	16	154	770



N'hésitez pas à contacter votre interlocuteur Panzani pour tout complément d'informations à Panzani Food Service - 4 rue Boileau - 69006 LYON - Tél. : 04 72 82 23 39