



LES RIZ MAESTRO

- Des riz sélectionnés pour leurs origines et leurs saveurs
- Naturellement SANS GLUTEN



SÉLECTION TAUREAU AILÉ

LE RIZ BASMATI MAESTRO :

Le riz Basmati Maestro provient des hauts plateaux du Penjab

- Un goût unique naturellement parfumé
- Une forme parfaite : longue, fine et régulière

Disponible en 2 formats

5kg : 60 portions de 80g de riz cru = 200g* de riz basmati cuit

2,5kg : 30 portions de 80g de riz cru = 200g* de riz basmati cuit

Ingrédients : 100% riz basmati longs grains naturellement parfumé

Le GEMRCN (Groupement Etude des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition) recommande la consommation de féculents, légumes secs ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20. *portion inférieure recommandée pour un adolescent ou adulte dans le cadre du GEMRCN.



LE RIZ THAÏ MAESTRO :

Le riz Thaï Maestro provient du plateau de l'I-san, situé en Thaïlande

- un riz d'une blancheur exceptionnelle, et une texture plus collante que le basmati
- un subtil parfum de jasmin

Disponible en 2 formats

5kg : 60 portions de 80g de riz cru = 200g* de riz thaï cuit

2,5kg : 30 portions de 80g de riz cru = 200g* de riz thaï cuit

Ingrédients : 100% riz longs grains naturellement parfumé Thaï

Le GEMRCN (Groupement Etude des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition) recommande la consommation de féculents, légumes secs ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20. *portion inférieure recommandée pour un adolescent ou adulte dans le cadre du GEMRCN.



LE RIZ ROND MAESTRO - IGP CAMARGUE :

Le riz rond de Camargue Maestro provient des terroirs de Camargue

- des grains ronds et brillants
- une texture particulièrement moelleuse et fondante = une base idéale pour les desserts

165 portions de 30g de riz cru pour une portion dessert = 75g de riz cuit

60 portions de 80g de riz cru pour un accompagnement = 200g* de riz cuit

Ingrédients : 100% riz rond de qualité supérieure

Le GEMRCN (Groupement Etude des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition) recommande la consommation de féculents, légumes secs ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20. *portion inférieure recommandée pour un adolescent ou adulte dans le cadre du GEMRCN.



LE RIZ ARBORIO MAESTRO – SPÉCIAL RISOTTO :

Ce riz Arborio provient de la région du Piémont et de la Lombardie

- choisi pour ses qualités exceptionnelles de cuisson
- permet de réaliser un délicieux risotto à la fois crémeux et croquant à coeur

Disponible en 2 formats

5kg : 60 portions de 80g de riz cru = 200g* de riz arborio cuit

2,5kg : 30 portions de 80g de riz cru = 200g* de riz arborio cuit

Ingrédients : riz long blanchi Arborio de qualité supérieure

Le GEMRCN (Groupement Etude des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition) recommande la consommation de féculents, légumes secs ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20. *portion inférieure recommandée pour un adolescent ou adulte dans le cadre du GEMRCN.



LE SÉLECTION 3 RIZ MAESTRO :

3 couleurs, 3 saveurs, 3 textures pour encore plus de plaisir !

Portions : 31 portions de 80g de riz cru = 200g* de riz cuit environ

Ingrédients : riz long grain étuvé 73%, riz rouge 14%, riz sauvage(*) 13%

(*) : le riz sauvage (dénommé wild rice), est une graminée différente de celle connue sous le nom de riz

Le GEMRCN (Groupement Etude des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition) recommande la consommation de féculents, légumes secs ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20. *portion inférieure recommandée pour un adolescent ou adulte dans le cadre du GEMRCN.



MAESTRO



LES RIZ MAESTRO

ALLERGÈNES : Naturellement sans gluten, peuvent comporter des traces d'allergènes croisés

DLUO : 3 ans – Conservation à température ambiante et au sec.

Temps de cuisson et Rendement

	Basmati et Thaï	Rond et Arborio	Sélection 3 riz
Temps de cuisson	11 mn	13 à 15 mn	15 mn
Rendement	2,5	2,5	2,5

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Basmati	Thaï	Rond	Arborio Risotto	Sélection 3 riz
Valeur énergétique	351 kcal soit 1490 kJ	348 kcal soit 1479 kJ	357 kcal soit 1515 kJ	346 kcal soit 1469 kJ	337 kcal soit 1431 kJ
Lipides	0,8 g, dont acides gras saturés 0,4 g	0,6 g, dont acides gras saturés 0,2 g	1 g, dont acides gras saturés 0,3g	1 g, dont acides gras saturés 0,3g	1,1 g, dont acides gras saturés 0,3g
Glucides	77 g, dont sucres 0,1 g	78 g, dont sucres 0,1 g	80 g, dont sucres 0,1 g	77 g, dont sucres 0,1 g	73 g, dont sucres 0,8 g
Fibres	0,4 g	0,5 g	0,7 g	0,5 g	0 g
Protéines	8,7 g	7,5 g	6 g	7 g	8,8 g
Sel	0,01 g	0,02 g	0,01 g	0,02 g	0,03 g

Caractéristiques physico-chimiques

En %	Basmati	Thaï	Rond	Arborio	Sélection 3 riz
Humidité (produit brut)	≤ 14,5	≤ 14,5	≤ 15	≤ 14,5	≤ 14,5
Corps étranger	≤ 0,1	≤ 0,5	≤ 0,01	≤ 0,1	≤ 0,5
Brisures	≤ 10	≤ 7	≤ 5	≤ 5	≤ 10
Grains échauffés	≤ 0,4	≤ 0,4	≤ 0,4	≤ 0,4	≤ 0,4
Grain paddy	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,06	≤ 0,1	≤ 0,5
Crayeux	≤ 3	≤ 3	≤ 3	≤ 6	≤ 5
Tachetés	≤ 0,3	≤ 0,3	≤ 0,8	≤ 0,3	≤ 0,8
Autres			Striés rouges : ≤ 1	Striés rouges : ≤ 1 Jaune ambré : ≤ 0,1	Striés rouges : ≤ 3
Longueur	≥ 7 mm	≥ 7 mm	≤ 5,2 mm	≥ 6,6 mm	≥ 6,6 mm
Rapport largeur / longueur	≥ 3	≥ 3	≤ 2	≥ 1,9	≥ 3

Données techniques et logistiques

Désignation	Palettisation						Poids brut en kg / palette
	Code produit	Poids net en g	Nb articles / carton	Car-tons / Couche	Nb couche	Cartons / palette	
Riz Basmati 3038359008528	804734	2500	4	8	7	56	600
Riz Thaï 3038359008511	804733	2500	4	8	7	56	600
Riz Rond 3017491023033	804491	5000	1	137	7 couches de 11 cartons 6 couches de 10 cartons		718
Riz Arborio 3038359008627	804748	2500	1	18	12	216	569
Sélection 3 riz 3017490000233	804612	2500	4	8	7	56	600

Nos technico - commerciaux se tiennent à votre disposition pour tous conseils de mise en oeuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.

À retrouver dans la gamme MAESTRO :



Linguine Moule Bronze



Gnocchi à poêler



La gamme de sauces Italiennes : Bolognese, Arrabiata, Pesto Verde

