

1. 2004, ANNEE INTERNATIONALE DU RIZ :

"LE RIZ C'EST LA VIE"

IYR : International Year of Rice

Votée par résolution de la FAO – Food and Agriculture Organization - des Nations Unies en décembre 2002, l'Année Internationale du Riz donne toute sa mesure à cette culture en lui dédiant, pour la première fois, une année d'action et de sensibilisation.

Parmi les objectifs : Communiquer sur les contributions du riz à la santé la qualité de vie et l'économie mondiale et son développement durable, promouvoir et fournir des techniques de culture respectueuses du développement durable, enfin, promouvoir la sauvegarde et la multiplication des produits à base de riz.

LE RIZ, un aliment symbole

Le riz est cultivé depuis plus de 9000 ans ; il est l'une des trois céréales les plus cultivées au monde : 390 millions de tonnes produites en 2001. Les pays asiatiques pensent que le riz transmet à l'homme une énergie sacrée ; sa culture elle-même est sacralisée, pour les thaïlandais, le riz a une âme.

Le riz est la base de l'alimentation de plus de la moitié de la population mondiale et est au centre des relations entre l'agriculture, la sécurité alimentaire, la nutrition, l'agro diversité et la biodiversité, l'environnement, la culture, l'économie, la science, l'égalité homme-femme et l'emploi dans le monde.

LE MARCHE DU RIZ EN France :

Dans un marché en régression depuis 10 ans, deux segments devenus leaders augmentent : Les riz parfumés (Basmati et Thai) et les riz cuisson rapide. (source fabricants)

	Evolution des volumes			
	1994	1995	1999	2002
Marché total en T.	136 500	123 000	115 000	110 000
Evolution %		-10%	-7%	-4%
Riz parfumés	11 875	15 990	33 180	37 510
Evolution %		35%	111%	11%
Riz 10'		24 231	23 575	26 620
Evolution %			-3%	13%

	PDM en volumes			
	1994	1995	1999	2002
Riz parfumés	8,7%	13,0%	29,4%	
Etuvé 10'		19,7%	20,5%	
Etuvé 20'	37,7%	31,8%	21,5%	20,6%
Long naturel	26,2%	24,0%	18,7%	7,4%
Rond	8,5%	7,9%	6,1%	5,6%
Etuvé 5'				3,2%
Brun	2,6%	2,7%	2,1%	1,7%

Ces chiffres montrent l'importance qu'accordent les français aux aliments facile à cuire et pratiques. Ils mettent également en exergue une préférence nette pour des aliments savoureux et exotiques que sont les riz parfumés. En effet, variés, originaux, les riz parfumés sont une alternatives au riz blanc habituels et permettent de donner une tournure surprenante, des variantes agréables et subtiles à des plats classiques.

Cette tendance se retrouve en Europe où le consommateur recherche un riz de qualité, facile à cuisiner et riche sur le plan nutritionnel.

Le bio dans le monde : un marché qui progresse de +20% par an

Dans le monde le marché Bio a été estimé à 26 milliards de Dollars en 2001 et certaines études estiment qu'il représentera 80 Milliards de Dollars en 2008. Le marché du bio en Europe représente 6 milliards d'euros. En France, 47 % des français consomment des produits bio, 19% en consomment régulièrement contre seulement 9% en 1998 (sondage CSA / Printemps Bio Avril 2001).

Les céréales sont le premier groupe d'aliments Bio consommés par les français : 11% des céréales consommées par l'adulte sont bio (source : INCA 1999).

Les 3 principaux critères des français pour qualifier la qualité d'un produit sont les suivants :

- Goût et plaisir 80%
- Apports nutritionnels 58%
- Absence du risque sanitaire 52%
- 43 % des français citent le caractère naturel ou biologique du produit comme garantie de sa qualité. (Enquête INCA 2000).

Cependant, les consommateurs ont perdu confiance en l'industrie agroalimentaire et le bénéfice du choix du bio n'est pas toujours évident au regard du supplément de prix. Ce supplément doit donc être justifié par une information sur la supériorité du bio sur les plans de la santé, de l'environnement et du commerce équitable.

TENDANCES DE CONSOMMATION :

Emergence d'une attitude citoyenne et une forte attente de produits simples, bons et sûrs.

Une récente étude menée par XTC dans le monde (rendue publique à l'occasion du SIAL 2002) et portant sur quelques 3 000 nouveaux produits, démontre que les consommateurs d'aujourd'hui recherchent des produits sûrs, bons, exotiques, naturels et fonctionnels.

Un consommateur de plus en plus responsable

Depuis la survenue des récentes crises alimentaires, les consommateurs ont des exigences croissantes concernant leur alimentation : Plus de garanties, plus de sécurité, plus d'informations. La notion de transparence est de plus en plus recherchée par le consommateur : étiquetage plus visible, clair, précis. Selon une récente enquête 81% des consommateurs se disent attirés par les garanties santé et/ou sécurité des produits. Le bio est une réponse à leurs attentes.

Cette quête de qualité s'accompagne d'une véritable demande d'informations sur les produits et les fabricants. Ainsi, 72% des européens prêtent une attention particulière à la responsabilité sociale et environnementale de l'entreprise (32% en France, 16% en Italie).

Ainsi, le consommateur devient de plus en plus responsable et réfléchi dans ses achats, sans pour autant donner moins d'importance à sa quête de plaisir (46% des français choisissent le bon goût, la saveur, le plaisir pour définir la notion de bien manger (source CREDOC 2000) et 29 % des consommateurs associent d'abord le terme plaisir à celui d'aliment de qualité source (CREDOC 2001).

Les riz parfumés : une alternative séduisante au riz blanc traditionnel

Variés, originaux, les riz parfumés sont aujourd'hui des alternatives créatives et gourmandes au riz blanc traditionnel et permettent de réinventer avec subtilité les plats classiques.

Les tendances récentes de la " world food ", et de la " fusion food " ont fortement contribué à un nouveau courant de cuisine créative ouverte sur les influences, les cultures et les produits du monde entier. Le riz bio y apporte ses vertus incontestables en terme de saveur, de parfum et de consistance ainsi que les bénéfices d'un produit cultivé sans engrais chimique ni pesticide de synthèse.

Les avantages du Riz Bio

Les récentes tendances de consommation montrent que le consommateur préfère le riz à cuisson rapide, pratique à préparer et bon pour sa santé. Or, en ce qui concerne le riz, la cuisson rapide est obtenue grâce à un pré-cuisson à la vapeur faite chez le fabricant. Cette opération est importante car outre de raccourcir le temps de cuisson, elle fait également migrer vers l'intérieur des grains les éléments nutritifs naturellement présents dans le son et le germe. Mais attention : si le riz a été traité, les éventuels éléments polluants migrent également ! Il est donc indispensable que le grain de riz soit indemne de traitement et en particulier de traitement après la récolte.

L'intérêt nutritionnel du riz cargo (ou complet).

Le riz est riche en glucides complexes, il est le féculent le plus facile et le plus rapide à digérer, il ne comporte presque aucune matière grasse, il est source de protéines, contenant les 8 acides aminés indispensables, sans cholestérol. Sa basse teneur en sodium le recommande pour un régime sans sel. Il est sans gluten et convient donc aux personnes atteintes de maladies céliaques (allergie au Gluten). Consommé complet, le riz (graine, son et germe) garde l'essentiel de ses minéraux et vitamines, il est source de magnésium et de phosphore et contient des vitamines du groupe B. Il est également bien pourvu en fibres ce qui lui conférerait un effet protecteur contre les maladies cardio-vasculaires (source : Truswell AS, Eur J. Clin Nutr, 2002).

Analyses moyennes nutritionnelles pour 100 gr de riz cru

	RIZ CARGO	RIZ BLANC
PROTÉINES	8	7
LIPIDES	1	0,6
GLUCIDES	75	79
FIBRES	4	1,4
POTASSIUM	280	100
CALCIUM	45	8
PHOSPHORE	300	120
MAGNÉSIUM	150	50
FER	2,6	0,6
TOTAL MINÉRAUX	1200	530

2. AUTOUR DU RIZ :

UNE IDENTITÉ CONSTRUITE SUR DES VALEURS FORTES

La marque a été créée sur 5 valeurs fondatrices :

→ **PEDAGOGIQUE ET CULTURELLE :**

Elle fait partager son savoir technique ses connaissances culturelles pour servir les qualités propres du riz bio au sein d'une alimentation équilibrée.

→ **UTILE :**

Face à des besoins identifiés et non encore satisfaits, Autour du Riz apporte de nouvelles réponses produits et devance la demande des consommateurs

→ **CREATIVE :**

Elle propose une diversification particulièrement innovante, notamment avec sa gamme de boissons de riz, son riz complet cuit en 10 minutes et le sachet cuisson.

→ **TENDANCE :**

La gamme Autour du Riz est clairement inscrite dans l'air du temps et les tendances de consommation. World food, fusion food, vogue de la cuisine thaï, la tendance est à la cuisine créative, pratique et bonne pour la santé.

→ **BIOLOGIQUE et ETHIQUE :**

Tous nos produits sont issus de l'agriculture biologique, contrôlés et certifiés par Bioagricert . Nos actes nous engagent. C'est pourquoi nous utilisons des cartons recyclés, nous recyclons les eaux usées de nos usines....

3. CRÉATRICE DE LA MARQUE :

MAGALI BRYLA, EXPERTE DU BIO, PASSIONNÉE DU RIZ

Bercée depuis toujours par des valeurs de produits vrais prônées par une famille d'agriculteurs, Magali Bryla deviendra très vite, une spécialiste confirmée des produits Bio : " Le bio : un mélange de respect d'autrui et de respect de l'environnement "

Après une maîtrise de Sciences et Techniques en Prévisions Economiques et Sociales au CNAM de Paris, elle intègrera la société Bonneterre, - leader français des produits biologiques en boutiques spécialisées - et deviendra chef de produits pour la marque.

Sollicitée par Carrefour, 2ème leader mondial de la distribution et leader en GMS des produits Bio, elle créera alors la marque Carrefour Bio et en assurera, durant 4 ans, la direction marketing et achat.

Créant son propre bureau de consultant marketing, Magali Bryla a depuis conseillé des marques comme Teisseire, Giraudet, Moulin de Valbonne ou Orlait.

" Autour du riz est une marque que je souhaite 'responsable, éthique, honnête'. Le riz est un aliment important sur terre puisqu'il fait vivre plus de la moitié de l'humanité ! J'ai donc souhaité rendre accessible à un plus grand nombre la connaissance de cet aliment de base. C'est pourquoi 'Autour du riz' véhicule une information pédagogique sur le riz. J'espère que ce choix délibéré et engageant sera accueilli positivement par les consommateurs et leur permettrons de faire des achats avertis ". Magali Bryla Fondatrice.

4. AUTOUR DU RIZ :

UNE AUTHENTIQUE DEMARCHE PEDAGOGIQUE ET CULTURELLE

Autour du Riz propose aux consommateurs une démarche pédagogique et culturelle autour du riz bio. Les packs produits de la marque sont conçus comme de véritables petites encyclopédies. Une somme d'informations à collectionner d'un produit à l'autre pour découvrir et mieux comprendre et apprécier cette céréale symbole qui fait vivre la moitié de l'humanité.

Tout ce que vous apprendrez avec Autour du Riz : Extraits

→ La culture de la terre a commencé avec le riz

Des archéologues chinois ont identifié des grains de riz datant de plus de 11 500 ans sur le cours moyen du fleuve Yangtsé, ce qui permet de penser que le riz serait la première céréale cultivée par l'homme.

→ Un aliment de base pour la moitié de l'humanité

Aujourd'hui, plus de la moitié des êtres humains ont le riz pour aliment de base. L'habitude de consommer du riz est telle en Asie que les asiatiques disent volontiers ne pas se sentir rassasiés par un repas sans riz que les chinois comparent à une beauté borgne. D'ailleurs, dans la langue chinoise, le mot " shushoko " signifie à la fois repas et riz.

→ 130 000 variétés de riz

Le riz, de son nom latin " oryza " appartient à la grande famille des graminées. Sur 130 000 variétés (suivant les estimations), 70 000 sont cultivées. Les " veda ", textes sacrés hindous, parlent de 500 000 variétés et l'IRRI (International Rice Research Institute) conserve 86 000 variétés collectées dans 113 pays. On distingue 2 sous-ensembles de riz : les riz Indica avec des grains longs et étroits et le riz Japonica à grains ovales ou ronds, très utilisés par les asiatiques car il est collant donc plus facile à manger avec les baguettes.

→ La date de récolte inscrite en clair sur l'emballage

Après la récolte, la composition chimique du riz varie dans le temps. En effet, l'amidon du riz se transforme progressivement en sucre complexe. Ainsi, un riz de la nouvelle récolte est plus parfumé et plus tendre que le même riz consommé un an plus tard qui aura une texture plus consistante et résistante à la cuisson. Autour du riz indique le mois de la récolte sur toutes ses boîtes de riz pour vous permettre d'effectuer un choix en fonction de vos goûts.

→ Pourquoi certains riz sont-ils collants ?

C'est la quantité de dextrine naturellement présente dans le grain de riz qui va influencer sur sa texture une fois cuit. Soluble dans l'eau, la dextrine va lier entre eux les grains de riz lors de la cuisson. Ce sont généralement les riz ronds qui possèdent le taux de dextrine soluble le plus élevé, on les nomme " riz collants ".

→ Le petit goût de noisette du riz complet

Lorsqu'il est conservé sous atmosphère protectrice ou lorsqu'il provient de la nouvelle récolte, le riz complet offre un goût de noisette qui s'accommode fort bien avec toutes les viandes (et notamment le gibier). Tel quel, le riz complet doit être mis à tremper la veille et doit être cuit 1 heure avant que nous puissions le consommer. C'est la raison pour laquelle la majorité des riz complets sont préalablement cuits.

→L'étuvage : une technique qui préserve une partie des vitamines du riz

Outre un gain de temps à la cuisson, l'étuvage du riz (pré-cuisson à la vapeur) avant blanchiment permet de préserver une petite partie des vitamines naturellement présentes dans le riz complet. En effet, l'action de la chaleur sur le riz complet fait migrer lipides et vitamines vers l'intérieur du grain. Mais attention, si l'action de la chaleur fait migrer vers l'intérieur du grain des éléments nutritionnels importants pour la santé, elle a aussi pour effet de faire migrer les éléments polluants si le grain a été traité durant sa culture ou sali durant son stockage.

Ou encore :

- Le riz, un produit frais
- Pourquoi préférer le riz complet
- Le riz, symbole d'abondance et de fertilité
- Légendes de riz
- Analyse énergétique et nutritionnelle moyenne pour 100g de riz complet
- 4 trucs pour reconnaître un riz de bonne qualité
- Le riz complet : un produit à consommer rapidement après ouverture
- L'irremplaçable récolte à la main du riz thaï bio
- Le secret de la saveur des riz parfumés
- Combien de grains dans un kilo de riz thaï ?
- Le Pendjab : pays des 5 rivières et berceau du riz basmati
- Usinage sur meule de pierre : une qualité renforcée
- Le riz à l'origine de la découverte du rôle des vitamines
- Combien de litres d'eau faut-il pour faire pousser 1 kg de riz ?

5. LA PRODUCTION :

UN PARTENAIRE DE RÉFÉRENCE ET DES TECHNOLOGIES INNOVANTES

Riseria Monferrato : Un partenaire de référence dans le réseau bio depuis 10 ans

Implantée dans la fertile plaine du Pô au cœur du Piémont en Italie, l'entreprise Riseria Monferrato bénéficie d'un savoir-faire plus que centenaire transmis par plusieurs générations.

Son haut niveau de spécialisation et sa connaissance extensive du marché européen et mondial lui valent d'être, depuis 10 ans, une référence dans le réseau bio. Son partenariat avec la Compagnie du Riz s'est établi sur des valeurs communes liées à une grande exigence de qualité ainsi que le partage des valeurs comme l'honnêteté, la transparence et l'équité.

Les produits de Riseria Monferrato sont distribués dans le réseau rigoureux des 220 magasins BIOCOOP, premier groupement de magasins spécialisés biologiques. Riseria Monferrato est également fournisseur de riz des marques Markal, Rapunzel, Bonnetterre et Celnat.

UNE HAUTE TECHNOLOGIE ET DES PROCÉDÉS BREVETÉS

POUR LE RIZ

Grâce à deux procédés brevetés Autour du Riz présente en exclusivité le riz bio complet en cuisson rapide 10'

→ **Un nouveau procédé d'étuvage**

C'est à partir du riz cargo (riz débarrassé de sa balle) que l'étuvage va avoir lieu ; il permet de réduire le temps de cuisson et fait migrer les éléments nutritionnels contenus dans le germe et le son vers l'intérieur des grains. Ce procédé constitue également une conservation infiniment supérieure des qualités organoleptiques d'origine.....

→ **L'usinage doux des grains sur meule de pierre**

L'usinage doux des grains sur meule de pierre est une technique exclusive brevetée qui suit la cuisson du riz. Elle consiste à érafler doucement le grain afin de

- réduire son échauffement (limitant la perte d'éléments nutritifs naturellement présents dans le riz)
- Préserver ses qualités nutritionnelles
- Favoriser la pénétration de l'eau.

POUR LA BOISSON DE RIZ

Un brevet innovant qui transforme le riz en boisson en limitant les pertes nutritives.

2 enzymes complémentaires vont reproduire pour l'une le processus de digestion dans l'estomac, pour l'autre le processus de digestion dans l'intestin. Le choix de ces deux enzymes associées à une nouvelle technologie entièrement naturelle va permettre d'obtenir une boisson facile à digérer et qui à conserver une partie des nutriments initialement présents dans le grain de riz

La boisson de riz produite est :

- 100% végétal
- Sans lactose
- Sans cholestérol
- Sans Gluten
- D'une excellente digestibilité.

Avec Riseria Monferrato, le riz, matière vivante, est traité avec douceur tout au long d'un process résultant de recherches technologiques effectuées en partenariat avec des instituts à Milan et à Bangkok

→ **La désinsectisation, un procédé exclusif et naturel**

Mis au point avec l'Université d'Entomologie de Milan et Air Liquide, la désinsectisation, qui consiste à tuer les œufs d'insecte présents dans le riz, utilise le CO₂ - gaz admis dans la culture biologique - et constitue une alternative naturelle aux procédés agressifs le plus souvent utilisés.

→ **Le changement de l'eau du bain**

Par mesure d'hygiène, Autour du Riz utilise uniquement du riz brun, c'est à dire débarassé de sa balle lors de l'opération de trempage et change l'eau des bains toutes les heures afin d'éliminer les microorganismes.

→ **Un tri optique des grains pour une qualité visuelle et gustative uniforme**

Parce que tout contribue au plaisir et au goût du produit, Riseria Monferrato a investi dans l'un des outils les plus modernes d'Europe pour ce procédé : une trieuse optique à double lecture.

→ **Des conditionnements pratiques qui préservent la saveur**

Les produits Autour du Riz sont conditionnés sous atmosphère protégée et offrent une ouverture et re-fermeture facile pour une consommation au gré des envies.

Un service qualité exigeant :

Riseria Monferrato est **certifiée** :

- **HACCP** garantissant la sécurité alimentaire et sanitaire
- **Bioagricert** : contrôle des produits bio, du riz thaï et certification commerce équitable
- **Une traçabilité par lot** est assurée.
- **Des auto-contrôles** à différents stades de la chaîne de production et des dégustations systématiques de chaque production.

Un service R & D performant et créatif

Afin d'optimiser sans cesse les recettes existantes et de créer toujours de nouvelles offres culinaires, Riseria Monferrato travaille en collaboration avec les Universités de Milan et de Bologne ainsi qu'avec l'Institut for applied research on advanced food technology " en Australie.

6. UN PROGRAMME DE PLANTATION UNIQUE AVEC LE RICE RESEARCH INSTITUTE OF BANGKOK

Autour du Riz cultive son riz dans la région de Chiang Rai en Thaïlande, un haut plateau montagnard proche de la rivière laosienne, naturellement préservée de la pollution citadine. Depuis 13 ans, sous l'impulsion de Francesco Vignolla, fondateur de l'entreprise Riseria Monferrato, en collaboration avec le Rice Research Institute of Bangkok, un programme unique de production de riz Thaï bio a été mis en place :

Les champs, semés par un consortium de 3 villages, sont cultivés par plus de 50 agriculteurs certifiés Bioagricert. La récolte sélectionnée pour Autour du Riz se fait manuellement. Un prix seuil a été fixé afin de protéger la rétribution des agriculteurs et de leur famille en cas de chute du cours mondial du riz. Les cantines de la région sont approvisionnées en riz bio afin que les enfants puissent bénéficier d'un riz de qualité.

L'usine italienne a établi une société à Bangkok pour commercialiser ce riz bio dans le monde. Elle a obtenu l'exclusivité de la distribution du riz thaï bio en Europe. Les riz Autour du Riz en provenance de Thaïlande sont certifiés commerce équitable par Bioagricert.

7. CRÉATIVITÉ ET DIVERSIFICATION : DES RÉPONSES PRODUITS À DE NOUVELLES ATTENTES

AUTOUR DU RIZ PROPOSE DEUX GAMMES PRODUITS

- une gamme de 27 références destinée aux boutiques bio :
une famille riz et une famille boissons végétales
- une gamme de 4 références destinée au circuit RHF

LA GAMME BOUTIQUES BIO

Une gamme moderne, pratique, gourmande et innovante

LA FAMILLE RIZ

RIZ MODERNE CUISSON 10 MINUTES

Un riz nature pour une cuisine rapide et savoureuse au quotidien. Neuf offres déclinées en blanc, 1/2 complet ou complet: riz thaï, riz basmati, riz long, parmi lesquelles 3 offres exclusives en sachet cuisson.

RIZ THAÏ ÉPICÉS CUISSON 10 MINUTES ET SACHETS CUISSON

Pour accompagner avec raffinement les plats les plus simples ou les plus délicats :

- Riz thaï - 1/2 complet & 3 poivres " spécial viande ",
- Riz thaï - 1/2 complet & fenouil " spécial poisson ",
- Riz thaï - 1/2 complet & ail et basilic " spécial salade ".

LES MÉLANGES

Une offre créative, tendance et pratique qui donne des idées et permet de varier les plaisirs et d'égayer les assiettes.

- Riz Thaï 1/2 complet & lentilles corail : pour des protéines complémentaires,
- Riz et céréales anciennes : (riz thaï rouge, riz thaï complet, petit épeautre et kamut (blé ancien également appelé " blé des pharaons), pour varier les céréales.

LE RIZ POUR CHIEN

Parce que parfois, ce qui est bon pour l'homme est bon pour le meilleur ami de l'homme, Autour du Riz a pensé à eux, parce qu'ils le valent bien. Autour du Riz propose un produit pour nos amis les chiens :

Riz pré-cuit concassé en cuisson 10-12 minutes "spécial chien" en sac de 5kg

LA FAMILLE BOISSONS VÉGÉTALES À L'EAU DE SOURCE DES ALPES

La gamme boissons végétales a été élaborée pour proposer une alternative aux personnes intolérantes au lait de vache ou au lait de soja. Nous proposons des mélanges insolites tels que jus de fruit ou infusions et répondons ainsi aux besoins de quête de plaisirs et d'étonnements exprimés par les consommateurs

Toutes nos boissons sont élaborées avec de l'eau de source des Alpes et ont été fabriquées avec notre procédé breveté pour garantir aux consommateurs un produit de qualité.

Les boissons sont conditionnées en TETRA PACK d'un litre.

BOISSONS DE RIZ THAÏ NATURE

Pour une consommation quotidienne en remplacement de la boisson chaude du petit déjeuner ou dans vos préparations culinaires.

Notre boisson de riz a la couleur du lait de vache, une saveur légère et naturellement sucrée. Elle est bien tolérée et facilement assimilable (amidon hydrolysé et prédigéré) grâce à notre procédé exclusif de transformation par action enzymatique.

Une version légère a été développée pour toutes les personnes soucieuses de leur ligne.

La version complète cible davantage le consommateur soucieux d'apport nutritionnel au quotidien

- Boisson de riz thaï "légère"
- Boisson de riz thaï "complet"
- Boisson de riz thaï "Calcium" (calcium apporté par l'algue Lithothamne)

BOISSONS DE RIZ THAÏ PARFUMÉES

- Cacao fort
- Thé vert

BOISSONS DE RIZ THAÏ GOURMANDES

4 références

- Riz thaï & Jus d'orange
- Riz thaï & Pêche abricot
- Riz thaï & Pomme poire
- Riz thaï & Tilleul menthe pour le soir

BOISSONS 5 CÉRÉALES

un mélange de riz thaï et de 4 autres céréales pour un goût surprenant

- nature
- au cacao fort : (cacao dégraissé)
- au thé vert.

LA GAMME RHF

Elle décline 4 références en cuisson rapide autour de deux variétés :
le riz thaï bio et le riz long bio

L'ensemble des produits est présenté en sacs de 5 kg.

- Riz thaï bio : •Blanc
•1/2 complets
- Riz long bio : •Blanc Euvé cuisson 10 minutes
- Mélange 4 céréales bios :
•riz thaï et céréales anciennes, (riz thaï complet, riz thaï rouge, épeautre, kamut)