

HÉRIZTAGE RÉVÈLE TOUTE LA GÉNÉROSITÉ DU RIZ DE CAMARGUE IGP BIO LONG COMPLET

En cette rentrée de septembre, le riz de Camargue IGP bio long complet Hériztage affirme sa personnalité jusque dans l'assiette. Son caractère singulier et sa richesse nutritionnelle en font un grain d'exception, qui se prête à toutes les envies et à toutes les cuisines : des plus traditionnelles aux plus créatives.

Hériztage poursuit la présentation de ses riz de Camargue IGP avec une référence qui revient à l'essence même de la céréale : **le riz long complet**. Sous sa robe brune, ce grain allongé révèle une texture ferme, légèrement croquante, ponctuée de délicates notes de noisette et de céréales. Grâce à son caractère affirmé et à sa richesse nutritionnelle, le riz long complet apporte une nouvelle nuance à la gamme Hériztage, déjà portée par la douceur du riz rond blanc et les arômes délicats du riz long parfumé. Sa mâche et sa profondeur aromatique révèlent une autre expression de la Camargue en cuisine : celle d'un grain entier qui raconte, à lui seul, un terroir unique et le savoir-faire d'une filière 100 % intégrée. Né au cœur d'exploitations familiales, **le riz long complet est cultivé selon les principes de l'agriculture biologique** et dans le respect des exigences de l'IGP Riz de Camargue, signe d'origine et de qualité.



RDV À NATEXPO :
stand C60 !



Cet héritage se prolonge naturellement dans l'assiette, où **le grain exprime pleinement son unicité**. Son ancrage provençal et son profil gustatif lui permettent alors de quitter le simple rôle d'accompagnement pour devenir un ingrédient de premier plan.

UN GRAIN COMPLET, GÉNÉREUX PAR NATURE

À l'origine de ce riz d'exception, un grain naturellement généreux. Lors de son passage en rizerie, il se défait uniquement de sa balle, première enveloppe non comestible. Là où les riz blancs de la gamme Hériztage poursuivent leur transformation par une étape d'abrasion et de po-



-lissage, le riz long complet conserve son germe et sa couche de son. C'est dans cette composition préservée qu'il puise une grande partie de sa richesse nutritionnelle. Le son abrite des fibres, quand le germe renferme une partie des vitamines du groupe B, des minéraux et des composés antioxydants naturellement présents dans la céréale. **Plus riche sur le plan nutritionnel que le riz blanc, le riz long complet favorise le transit intestinal, prolonge la sensation de satiété et permet une absorption progressive des glucides.** Un grain sain et roboratif qui répond aux envies d'une alimentation équilibrée, sans renoncer au plaisir de la dégustation.

Bien plus qu'un riz aux qualités nutritionnelles reconnues, **le riz long complet Hériztage sait aussi se montrer créatif**. En cuisson créole, dans un grand volume d'eau, il dévoile des grains bien détachés et conserve toute sa fermeté. Travaillé façon pilaf, il s'imprègne du bouillon, des épices et des parfums de la recette pour gagner en profondeur. Deux interprétations qui laissent libre cours aux envies et confirment sa place centrale. Hériztage en propose ici une variation méditerranéenne avec sa recette de riz complet façon anchoïade créée par la cheffe Dominique POURRAT, Saveurs des Alpilles.





UNE INSPIRATION MÉDITERRANÉENNE : LE RIZ COMPLET FAÇON ANCHOÏADE

Pour révéler le caractère du riz long complet, Héritage a imaginé une recette aux accents méditerranéens dans laquelle le riz complet rencontre les légumes crus, les olives noires et une anchoïade relevée. Cette dernière se prépare en 15 minutes et nécessite 30 minutes de cuisson. Servis légèrement tièdes, les grains conservent leur fermeté face au croquant des carottes et du céleri. La douceur des tomates cerises tempère la puissance des anchois, de l'ail et du vinaigre de Xérès.

RIZ COMPLET FAÇON ANCHOÏADE : UNE CRÉATION SIGNATURE DE LA CHEFFE DOMINIQUE POURRAT



4 personnes



30 minutes

- **Ingrédients :** 250 g de Riz de Camargue IGP complet ; 2 carottes ; 12 tomates cerises coupées en lamelles ; 12 olives noires confites dénoyautées ; 1 branche de céleri et du sel. Pour l'anchoïade : 6 filets d'anchois ; 1 gousse d'ail dégermée ; 8 cl d'huile d'olive ; 1 cuillère à café de vinaigre de Xérès et du poivre du moulin.
- **Étape 1 :** Rincer le riz complet à l'eau claire. Le cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée, environ 30 à 35 minutes selon la texture souhaitée. Égoutter et laisser tiédir.
- **Étape 2 :** Préparer les carottes en brunoise et les garder crues pour apporter du croquant. Couper les tomates cerises en lamelles. Couper les olives noires confites en lamelles. Emincer très finement la branche de céleri. Réserver les feuilles de céleri pour le dressage. Dans un petit mixer ou au mortier, réunir : les anchois, la gousse d'ail, le vinaigre, le poivre. Incorporer l'huile d'olive jusqu'à obtenir une sauce lisse, brillante et homogène.
- **Étape 3 :** Mélanger le riz encore légèrement tiède avec les carottes, le céleri, les tomates et les olives. Ajouter l'anchoïade cuillerée par cuillerée, en ajustant la quantité selon l'intensité souhaitée.

DOMINIQUE POURRAT

Cheffe privée et consultante culinaire basée dans les Alpilles, Dominique POURRAT développe depuis plus de 15 ans une cuisine raffinée, sincère et profondément ancrée dans le produit local.

Formée auprès de chefs, traiteurs et restaurants gastronomiques, elle construit une approche intuitive et équilibrée où technique et simplicité se rencontrent.

Avec Saveurs des Alpilles, elle accompagne aujourd'hui particuliers et marques culinaires dans la création de recettes sur mesure, mettant toujours le produit au centre de l'assiette.



INFOS PRODUIT

Riz de Camargue IGP bio long complet

- **Ingrédients** : 100 % riz de Camargue IGP long complet issu de l'agriculture biologique.
- **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g** : Énergie : 1 450 kJ / 367 kcal – Matières grasses : 3,2 g dont acides gras saturés 0,63 g – Glucides : 73,5 g dont sucres 1 g – Fibres alimentaires : 6,1 g – Protéines : 8 g – Sel < 0,013.
- **Temps de cuisson** : 35 minutes
- **Labels** : Riz de Camargue IGP et AB
- **Prix de vente conseillé** : 5,47 € TTC le sachet de 500 g (conditionnement papier)
- **Circuits de vente** : Magasin spécialisé bio, épicerie fine, magasin de producteurs

Télécharger nos visuels en HD : [ici](#). Merci de créditer l'Agence BICPOM en cas de réutilisation.



À propos d'Hériztage :

« Hériztage » est une marque gourmande qui célèbre un territoire, celui de la Camargue. Elle appartient à Provence Factoriz, une entreprise française spécialisée dans la commercialisation d'une large variété de riz sains et naturels labellisés IGP Riz de Camargue et AB. Elle incarne le renouveau de la riziculture camarguaise avec des valeurs fortes comme le développement durable et un fort ancrage local. Elle fait partie d'un groupe familial qui intègre l'ensemble de la filière riz de Camargue, de la fourche à la fourchette. Les riz Hériztage sont principalement distribués en France.

Où nous trouver ?

Notre site

www.heriztage.fr

Nos réseaux

 [@heriztage](https://www.instagram.com/heriztage)

 [Provence Factoriz](https://www.linkedin.com/company/provencefactoriz)

Contact presse interne Hériztage

Laurence TREIBER
Responsable commerciale
commercial@provencefactoriz.com
+ 33 (0)6 25 32 00 01

Agence de communication & RP Hériztage

Joanna VALDANT-PEYRACAUD
 Agence GDA
j.peyracaud@gda.fr
+ 33 (0)4 72 05 54 57

