

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le riz long blanc parfumé : une pépite culinaire signée Hériztage



Naturellement parfumé, à grains longs et fins... Ce riz de Camargue IGP « Hériztage » n'a pas fini de faire parler de lui. Cette nouvelle pépite culinaire commercialisée par Provence Factoriz est une alternative savoureuse aux riz d'importation type Basmati. Cette variété unique et délicate est disponible à la vente pour la restauration hors foyer en sachet de 5 kg.

Provence Factoriz ajoute une nouveauté à sa gamme de riz de Camargue IGP Bio « Hériztage » : le riz long blanc parfumé en sachet de 5 kg. Cette variété, à la fois délicate et savoureuse, se positionne comme une alternative aux riz blancs traditionnels. À l'instar des riz Basmati et Thaï, le riz *Hériztage* est naturellement parfumé. Ses grains longs et fins dégagent de légères notes herbacées et noisettées qui subliment les saveurs des plats qu'il accompagne. Outre son goût, le riz long blanc parfumé est également apprécié pour sa tenue. Très pauvre en amidon, il ne colle pas, même lorsqu'il est préparé en grande quantité.

Polyvalence et saveurs en cuisine

Le riz *Hériztage* se cuisine en 12 minutes pour venir magnifier toutes sortes de recettes. Son mode de cuisson varie en fonction des préparations. Il peut être cuisiné en absorption (Pilaf), en immersion (Créole) ou bien encore au four vapeur. Une fois cuit, le riz long blanc parfumé se marie aussi bien avec les viandes que les poissons, pour des plats simples comme travaillés. La fermeté de sa texture limite l'absorption des sauces et garantit un rendu soigné et sophistiqué dans l'assiette, même en liaison froide.

Lorsque employé comme accompagnement, il offre un beau contraste aux autres ingrédients et peut servir de base neutre pour les mets épicés et savoureux comme le poulet au curry. Cette variété s'impose comme un véritable allié des chefs cuisiniers grâce à sa qualité (AB), sa texture et sa polyvalence en cuisine.

Entre tradition et savoir-faire

Bien que peu connu en France, le riz long blanc parfumé a trouvé sa place en Camargue, dans les fermes familiales du groupe auquel appartient *Provence Factoriz*. Chaque étape de la filière est intégrée et concentrée dans un rayon de 30 km. Le riz parfumé vient compléter une gamme de riz d'exception aux multiples saveurs et couleurs. Comme chaque riz Hériztage, il bénéficie du label « IGP Riz de Camargue » signe d'origine et de qualité. Cela signifie que les agriculteurs respectent un cahier des charges strict au niveau de la culture. Les riz Hériztage sont tous BIO et sans traces de pesticides, herbicides ou insecticides.

Infos produit : Riz de Camargue IGP long blanc parfumé en sachet de 5 kg

- **Ingrédients :** 100 % riz de Camargue IGP long blanc parfumé issu de l'agriculture biologique.
- **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie : 1462 kJ / 344 kcal – Matières grasses : 1 g dont acides gras saturés 0,2 g – Glucides : 75 g dont sucres 0,5 g – Fibres alimentaires : 1,1 g – Protéines : 8,3 g – Sel < 0,01.
- **Temps de cuisson conseillé :** 12 minutes
- **Signes de qualité :** Riz de Camargue IGP et AB
- **Prix de vente conseillé :** 34.30 € TTC le sachet de 5 kg
- **Circuits de vente :** Restauration commerciale et collective; grossistes.

[Visuels HD à télécharger et créditer : ici](#)

À propos de Provence Factoriz :

Au travers de sa marque Hériztage, Provence Factoriz commercialise une large variété de riz sains et naturels labellisés IGP Riz de Camargue et AB. Ses riz s'adressent à la restauration, la distribution spécialisée bio, aux épiceries fines et aux industriels de l'agroalimentaire. Cette entreprise française innovante incarne le renouveau de la riziculture camarguaise avec des valeurs fortes comme le développement durable et un fort ancrage territorial. Elle fait partie d'un groupe familial qui intègre l'ensemble de la filière riz de Camargue, de la fourche à la fourchette.

CONTACT PRESSE INTERNE

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

AGENCE DE COMMUNICATION ET RP

Agence GDA
contact@gda.fr
Tél. : + 33 (0)4 72 05 54 57
www.gda.fr