

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Provence Factoriz présente son Riz de Camargue IGP bio long blanc étuvé, un riz savoureux et incollable !



Provence Factoriz participera au salon Natexpo du 23 au 24 septembre 2024. La marque référence du Riz de Camargue IGP bio présentera aux Trophées Natexpo sa dernière innovation Héritzage, le riz long blanc étuvé en sac de 10 kg. Il s'agit d'un produit savoureux, incollable et rapide à cuisiner grâce à un procédé technique innovant : l'étuvage.

Pour sa 4^e participation au salon Natexpo, Provence Factoriz joue la carte de l'innovation avec son Riz de Camargue IGP bio long blanc étuvé en sac de 10 kg. Inscrite à la catégorie « *Produits épicerie salés* » des Trophées Natexpo, cette nouveauté Héritzage est savoureuse, incollable, facile à cuisiner et ce, qu'importe la quantité. Elle se positionne comme un véritable atout pour les professionnels de la restauration hors foyer désireux de trouver des produits sains pour répondre aux critères de conformité de la loi EGalim. Bien plus qu'une alternative bio, c'est un choix à part entière qui accompagne parfaitement les plats en sauce grâce à sa capacité d'absorption. Les grains de riz long blanc étuvé Héritzage ont une très bonne tenue et permettent aux chefs cuisiniers d'assurer une belle présentation dans l'assiette, même en liaison froide. Pour parvenir à ce niveau de maîtrise et de qualité, Provence Factoriz s'appuie sur le savoir-faire du groupe familial auquel l'entreprise appartient. Ensemble, ils n'ont rien laissé au hasard. À commencer par l'étuvage.

Un procédé technique innovant

L'étuvage est un procédé de pré-cuisson industrielle qui rend le riz moins collant grâce à la gélatinisation de l'amidon. Cela améliore ainsi sa tenue globale et réduit son temps de cuisson. C'est le riz paddy, c'est-à-dire la forme originelle de la céréale munie de sa balle, qui est étuvé et donne ainsi sa coloration légèrement jaune reconnaissable à l'œil nu.

L'étuvage consiste à mettre le riz sous très forte pression de vapeur d'eau avant le décortilage puis blanchiment à la rizerie. Provence Factoriz bénéficie de l'unité d'étuvage breveté par le groupe familial. Il s'agit d'une installation peu énergivore, bas-carbone, non-polluante et faiblement consommatrice d'eau. Autre atout : le traitement du riz est particulièrement rapide, quelques minutes au lieu de plusieurs heures. Cette innovation garantit entre autres un riz incollable lors de sa cuisson en grande quantité et un temps de cuisson réduit à 10 minutes.

Les riziculteurs d'aujourd'hui

Grâce à l'intégration totale de la filière riz de Camargue, Provence Factoriz est en mesure d'insuffler un changement nécessaire non seulement au maintien, mais aussi au développement de la riziculture française et d'être actrice de son renouveau. Incarné par la nouvelle génération, ce renouveau s'applique aussi bien aux riz, qu'aux technologies utilisées pour la gestion des flux de l'eau, pour la mécanisation des récoltes et la valorisation des coproduits. En positionnant Hériztage comme la marque des riziculteurs d'aujourd'hui, Provence Factoriz a à cœur de faire connaître le riz de Camargue au plus grand nombre.

Infos produit :

- **Ingrédients** : 100 % riz de Camargue IGP long blanc étuvé issu de l'agriculture biologique. Possibles traces de gluten.
- **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g** : Énergie : 1491 kJ /351 kcal – Matières grasses : 1 g dont acides gras saturés 0,2 g – Glucides : 77,8 g dont sucres < 0,1 g – Fibres alimentaires : 1,5 g – Protéines : 7 g – Sel < 0,01.
- **Labels** : Riz de Camargue IGP et AB
- **Emballage** : papier kraft cousu
- **Prix de vente conseillé** : 57.50 € TTC le sac de 10 kg
- **Circuits de vente** : Restauration commerciale et collective, grossistes, industriels de l'agroalimentaire.

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

Où nous trouver ?

- **Natexpo Lyon** – 23-24 sept. 2024. Stand Provence Factoriz sur l'espace Provence Aria Sud
- **Site internet** : www.provencefactoriz.com
- **Réseaux sociaux**
 - Instagram et Facebook : @heriztage | LinkedIn : @provence-factoriz

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 et aux épiceries fines. 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