

COMMUNIQUÉ DE PRESSE AVRIL 2025

Le riz de Camargue IGP bio long semi-complet Hériztage, un choix audacieux et sain pour des plats d'exception



Source naturelle de fibres et de nutriments, le riz de Camargue IGP bio long semi-complet Hériztage s'impose comme la valeur sûre culinaire du printemps. Cette alternative au riz blanc est connue pour ses nombreuses vertus, mais aussi pour la multitude d'applications qu'elle propose. En salade mexicaine ou en plat en sauce... le champ des possibles est illimité.

Hériztage poursuit la présentation de ses riz d'exception avec une référence savoureuse et gourmande : son riz de Camargue IGP bio long semi-complet. Il associe une partie des bienfaits du riz complet avec la finesse du riz blanc, pour des plats équilibrés et soignés. Grâce à la conservation d'une partie de son enveloppe lors de son passage à la rizerie, le riz semi-complet est une source de fibres et de nutriments. C'est le processus de blanchiment partiel du grain qui lui permet de conserver des qualités nutritives. Il se veut fort en minéraux, vitamines et antioxydants. Cette combinaison lui permet par exemple d'agir au niveau de la digestion, du transit intestinal et de la gestion du poids. Bien plus qu'un produit sain, le riz long semi-complet est aussi un ingrédient de caractère, roboratif, et dont la polyvalence culinaire est indéniable. Son goût en bouche ainsi que sa texture croquante lui permettent d'accompagner bon nombre de plats : des assiettes froides aux mets les plus travaillés.

Un riz polyvalent pour des recettes variées et créatives

Le riz de Camargue IGP bio long semi-complet Hériztage suscite la curiosité avec ses notes légèrement noisettées. Surprenant et complexe à la dégustation, il s'impose comme une délicate alternative au riz blanc.

Plus rapide à cuisiner que le riz complet, cet entre-deux tel qu’imaginé par Hériztage se cuisine en 20 minutes soit par absorption (Pilaf), soit par immersion (Créole) en fonction des recettes. Côté texture, il se veut ferme, presque croquant, pour une tenue dans l’assiette inégalée. Dès lors, il se marie avec une large variété d’ingrédients pour des plats créatifs et modernes, mais pas que. Lorsqu’employé en base froide en salade, il fait ressortir l’acidité et l’onctuosité des légumes qu’il accompagne. C’est alors son adaptabilité qui prône au profit des autres ingrédients. En plat chaud, la tendance s’inverse. Il passe alors d’accompagnant, à pièce maîtresse dans l’assiette. Il peut être cuisiné avec de la viande, mais aussi du poisson avec des sauces aux influences exotiques ou asiatiques.

Un riz unique, symbole d’un territoire

A l’origine de ce riz d’exception, un groupe familial engagé en faveur de la riziculture camarguaise. Le riz de Camargue IGP bio long semi-complet Hériztage bénéficie de l’expertise d’agriculteurs qui perpétuent un savoir-faire ancestral tout en intégrant des pratiques modernes et respectueuses de l’environnement. Comme chaque riz Hériztage, le riz long semi-complet 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, de la provenance et avec une traçabilité exemplaire.

Disponible en formats pratiques de 500 g, 1 kg, 5 kg et 10 kg pour la vente en vrac, le riz de Camargue IGP bio long semi-complet Hériztage est une véritable invitation à l’innovation culinaire, tout en étant un produit sain et responsable.

Infos produit : Riz de Camargue IGP bio long semi-complet

- Ingrédients : 100 % riz de Camargue IGP long semi complet issu de l’agriculture biologique.
- Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie : 1545 kJ /344 kcal – Matières grasses : 2,7 g dont acides gras saturés 0,4 g – Glucides : 72,2 g dont sucres 0,5 g – Fibres alimentaires : 4,4 g – Protéines : 7,2 g – Sel < 0,01.
- Temps de cuisson : 20 minutes
- Labels : Riz de Camargue IGP et AB
- Prix de vente conseillé : 3,25 € 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](#)

Où nous trouver ?

- **Natexpo 2025** : du 30/11/2025 au 02/12/2025 à Paris - Porte de Versailles
- **Site internet** : www.heriztage.fr
- **Réseaux sociaux**
 - Instagram et Facebook : @heriztage | LinkedIn : @provence-factoriz

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.

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
Joanna VALDANT - j.valdant@gda.fr
Tél. : + 33 (0)4 72 05 54 57
www.gda.fr