

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Provence Factoriz présente son Trio de riz de Camargue IGP, une innovation 100 % bio et durable signée Hériztage !



Pour la 4^e fois consécutive, Provence Factoriz participera au salon Natexpo du 23 au 24 septembre 2024 avec une nouveauté savoureuse signée Hériztage. Cette marque française issue de la riziculture camarguaise invitera les visiteurs à découvrir son Trio de riz de Camargue IGP bio complets en sachet papier recyclable de 500 g. Une innovation 100 % bio et durable pour les amateurs de bonne cuisine.

Cette année encore, Provence Factoriz sera présente au salon Natexpo du 23 au 24 septembre. C'est au travers de sa marque Hériztage que cet acteur de la riziculture camarguaise présentera sa dernière innovation aux Trophées Natexpo dans la catégorie « *petites pépites* » : le Trio de riz de Camargue IGP bio complets en sachet papier recyclable de 500 g. Chaque riz Hériztage est une invitation à découvrir le meilleur de la Camargue, qu'il s'agisse de son savoir-faire ou bien encore de sa conduite culturelle exemplaire.

Un mariage de saveurs réussi

Avec son Trio de riz de Camargue IGP bio complets, Hériztage met à l'honneur des riz iconiques de la région camarguaise : les riz longs complets, complets rouges étuvés et complets noirs étuvés. Ces trois variétés se marient tant au niveau gustatif que nutritionnel et apportent une puissance aromatique sans équivalent. Ensemble, ils s'équilibrent et tirent le meilleur de chacun d'entre eux. Le riz long complet est connu pour sa douceur, tandis que les riz longs complets étuvés rouges et noirs sont davantage texturés en bouche. Ils offrent une alternative plus digeste et diététique aux riz blancs traditionnels grâce à la préservation de leur enveloppe, le péricarpe ou son de riz. Le Trio de riz de Camargue IGP bio complets se cuisine en 25 minutes de façon homogène, sans perdre ses couleurs originelles ni déteindre.

Un savoir-faire reconnu et préservé par une IGP

Provence Factoriz maîtrise parfaitement les différentes phases de la riziculture grâce à une intégration totale de la filière riz de Camargue, de la collecte au plus petit conditionnement. Les riz Hériztage bénéficient du label « IGP Riz de Camargue » signe d'origine et de qualité. Cela signifie qu'ils respectent un cahier des charges strict tant au niveau de la culture que de la bonne gestion de l'eau. Le riz est la première céréale française à bénéficier de l'IGP, c'est un véritable gage de qualité. La société Provence Factoriz s'engage à faire rayonner le terroir de la Camargue et à préserver le savoir-faire des riziculteurs. Elle porte des valeurs fortes allant de la juste rémunération des agriculteurs au développement durable. L'entreprise contribue ainsi au renouveau de la riziculture française en positionnant Hériztage comme la marque des riziculteurs d'aujourd'hui.

Une approche durable de la fourche à la fourchette

Le groupe familial auquel appartient Provence Factoriz a adopté une démarche zéro déchet. Pour cela, il se focalise sur la riziculture IGP, ainsi que sur des procédés industriels innovants, bas-carbone et peu énergivores. Le groupe travaille également à la valorisation de l'ensemble des coproduits du riz pour les marchés industriels, les litières animales ou l'écoconstruction. En outre, l'unité d'emballage conditionne les riz avec des matériaux recyclables : papier kraft cousu, papier scellé, film plastique mono-matériau ou carton.

Infos produit :

- **Ingrédients :** Riz de Camargue IGP longs complets 80 %, rouges complets étuvés 15 %, noirs complets étuvés 5 %, issus de l'agriculture biologique. Possibles traces de gluten.
- **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie : 1471 kJ /347 kcal – Matières grasses : 1,3 g dont acides gras saturés 0,3 g – Glucides : 73,2 g dont sucres < 0,1 g – Fibres alimentaires : 5,3 g – Protéines : 8 g – Sel < 0,01.
- **Emballage :** papier recyclable
- **Signes de qualité :** Riz de Camargue IGP et AB
- **Prix de vente conseillé :** 3,54 € TTC le sachet de 500 g
- **Circuits de vente :** distribution spécialisée alimentaire bio et épicerie fine.

[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