

Farine de Riz Bio

FAMILLE

Farines

USAGES

Pâtisserie sans gluten · Cuisine ·
Industrie

CERTIFICATION

Bio AB/EU · Sans gluten · Sans
OGM

La farine de riz bio est obtenue par mouture fine du riz blanc (*Oryza sativa*) décortiqué et poli. Naturellement sans gluten, elle est un ingrédient fondamental de la filière "free from" européenne. Sa texture fine, sa neutralité aromatique et sa blancheur en font une base polyvalente appréciée des formulateurs industriels comme liant et épaississant naturel certifié.

Spécifications techniques

Présentation	Farine blanche fine ou complète
Humidité	< 13%
Granulométrie	< 200 µm
Gluten	Sans gluten naturel · Certifié < 20 ppm disponible
Certifications	Bio AB/EU · Sans OGM · Sans gluten certifié disponible
Conditionnement	Sacs de 25 kg
Conservation	18 mois en conditions sèches

Usages et applications

Pâtisserie sans gluten (gâteaux, biscuits, muffins), boulangerie sans gluten (pains en mélange avec d'autres farines), panure (nuggets, poissons, légumes panés), sauces et liaisons culinaires. Cuisine asiatique (noodles de riz, dim sum). Neutralité aromatique compatible avec la grande majorité des formulations.

Conditions Proforma Tropical

- Commande dès 1 palette, de 100 à 600 kg selon le produit ; palette panachée possible (plusieurs références), préparée dans nos locaux.
- Cotation sous 48 h ouvrées ; expédition sous 1 semaine sur stock, par transporteur palette.
- Échantillon : participation de 10 € HT aux frais d'envoi, déduite de la première commande.
- Paiement à la commande ; délai de paiement possible après étude du dossier.
- Moins d'une palette : formats de 5 à 25 kg sur biogout.com.

Valeurs typiques données à titre indicatif ; le certificat d'analyse du lot livré fait foi. Document non contractuel, établi d'après la fiche en ligne <https://proforma-tropical.com/nos-ingredients/farine-de-riz-bio/>. Proforma Tropical SASU, opérateur certifié bio Ecocert FR-BIO-01.