

végétal, biologique & artisanal



Crèm'riz est un dessert à base de riz de Camargue fermenté

Crèm'riz

La crème est constituée de riz de Camargue biologique, de ferments probiotiques et d'eau, sans lactose, sans gluten et sans sucres ajoutés. Sa texture onctueuse est celle d'un yaourt bulgare, elle est 100% vegan. Sa qualité nutritionnelle correspond à la qualité de la céréale utilisée.

Un produit vivant

Fermenté, la crème mûrit et s'adoucit comme un fruit, elle est sujette à des variations légères de goût et de texture. Le rôle des ferments est de protéger l'aliment ce qui permet sa conservation (pH acide à 4). On les nomme probiotiques car ils favorisent l'immunité en facilitant la transformation des aliments dans l'intestin. La DLC est de 1 mois 1/2

Composition

Eau, riz de Camargue biologique à 23 %, ferments
(Lactococcus, lactobacille et pediocoque)
+ Plantes aromatiques ou fruits, amandes, coco... pour le plaisir des papilles!

Le voyage des petites graines...

Les recettes ont été créées par Christophe Favrot, ingénieur agronome et microbiologiste spécialiste des bactéries et de la fermentation probiotique. Il produit et fournit les ferments entrant dans la composition des Crèm'riz.

Une licence «Creativ Commons» permet l'utilisation de ses recettes par le biais d'une formation. Le principe de «l'open source» basé sur la collaboration entre producteurs enrichit notre savoir commun.

