



Invitez la Camargue à votre table!

Des riz de Camargue IGP d'exception

Long, rond, parfumé, rouge, noir, complet, blanc... Hériztage vous offre une gamme complète de riz de Camargue IGP, sains et naturels, qui apportent couleurs et saveurs authentiques à tous les plats.

Une filière courte, 100 % intégrée et locale

Depuis nos fermes en passant par la rizerie jusqu'aux conditionnements, toutes les unités familiales sont basées en Camargue.

Un contrôle qualité permanent et une traçabilité constante

Conformément aux exigences de l'IGP, nos riz sont soigneusement suivis à chaque étape, de la fourche à la fourchette.

Des engagements éco-responsables concrets

Gestion de l'eau, panneaux solaires, conditionnements recyclables, valorisation des co-produits, rémunération plus juste des riziculteurs... nous plaçons le développement durable au cœur de notre action pour préserver l'avenir.



LES RIZICULTEURS D'AUJOURD'HUI!

Être un "riziculteur d'aujourd'hui" c'est s'engager chaque jour pour une alimentation saine et un environnement préservé.



Marius, riziculteur à Arles, Albaron



Anais, fondatrice de la marque Hériztage - Arles, Le Sambuc

Hériztage, les riz de Camargue IGP pour la restauration



LES ÉTUVÉS



Nos riz étuvés : l'innovation qui vous facilite la vie

- Procédé d'étuvage breveté, développé par le groupe.
- Temps de cuisson réduit à 10 min. Gain de temps en cuisine. Économie d'énergie.
- Présentation irréprochable dans l'assiette et très bonne absorption des sauces.
- Qualités organoleptiques préservées.



RIZ DE CAMARGUE IGP
long blanc étuvé

Un riz savoureux, incollable et cuit en 10 minutes pour faciliter vos préparations.



RIZ DE CAMARGUE IGP
long complet étuvé

Riche en valeurs nutritionnelles, ce riz est à cuisson rapide 10 minutes et incollable.



RETROUVEZ
NOS CONSEILS
DE CUISSON ICI



RIZ DE CAMARGUE IGP
long blanc

Un classique de la cuisine camarguaise en accompagnement de la gardianne.

🍲 Cuisson conseillée : 12 min.



RIZ DE CAMARGUE IGP
long rouge complet

Du goût et de l'originalité dans l'assiette tout en profitant des valeurs nutritionnelles.

🍲 Cuisson conseillée : 35 min.



RIZ DE CAMARGUE IGP
long semi complet

Pour profiter des saveurs du riz complet tout en réduisant le temps de cuisson.

🍲 Cuisson conseillée : 20 min.



RIZ DE CAMARGUE IGP
long noir complet

Favori des gastronomes, c'est le riz camarguais premium.

🍲 Cuisson conseillée : 35 min.



RIZ DE CAMARGUE IGP
long complet

Ne perdez pas une miette des valeurs nutritionnelles du riz.

🍲 Cuisson conseillée : 35 min.



**TRIO DE RIZ
DE CAMARGUE IGP**

longs complets avec 15 % de rouge et 5 % de noir. Toujours plus d'originalité, de couleurs et surtout de goûts dans l'assiette.

🍲 Cuisson conseillée : 25 min.



RIZ DE CAMARGUE IGP
rond blanc

Parfait pour préparer de délicieux riz au lait ou un risotto.

🍲 Cuisson conseillée : 12 min.



**DUO DE RIZ
DE CAMARGUE IGP**

80 % long semi complet, 20 % long complet rouge. Mixez les couleurs et les goûts dans l'assiette.

🍲 Cuisson conseillée : 20 min.



RIZ DE CAMARGUE IGP
long blanc parfumé

Une saveur délicate pour ce riz naturellement parfumé.

🍲 Cuisson conseillée : 12 min.



Paroles de restaurateurs

« J'aime ce riz de Camargue, bien trié, à la texture moelleuse qui prend bien les jus. Il est très agréable à la dégustation. »

« C'est important pour nous de proposer des produits locaux : le riz, en France, c'est la Camargue ! »

« Ce riz a une texture et une saveur particulière qui se marient à l'ensemble de nos plats. Nos clients l'apprécient vraiment et sentent la différence ! »



Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et doivent être adaptés en fonction de l'équipement et des quantités traitées



Savoir-faire **FRANÇAIS**
en Camargue



Maîtrise complète du process
DU CHAMP À L'ASSIETTE



PLUSIEURS (11+) types de riz
pour chaque besoin



LABEL IGP, cultivés en
CONVENTIONNEL ou en **BIO**



Des assiettes hautes en
COULEURS et **EN GOÛTS**

SAS Provence Factoriz
1 bis, chemin de l'Église - Le Sambuc - 13200 Arles - F
Tél.: +33 (0)6 25 32 00 01
info@heriztage.fr - [in](#) @provencefactoriz

www.heriztage.fr

Retrouvez-nous sur :
[f](#) [ig](#) @heriztage

PROVENCE
FACTORIZ