

Fiche d'entreprise

CROSS FOODS

Nom	ファーム藤木	Photo de l'usine	
en anglais	Farm Fujiki		
Nom et prénom du / de la dirigeant (e)	藤木 久光(Hisamitsu Fujiki)		
en anglais	FUJIKI Hisamitsu		
Adresse an anglais	172 mitsubishi-machi tanamachi, yanagawa-city, 832-0813, Fukuoka, Japan172 mitsubishi-machi		
Nom du fournisseur en anglais	柴田雅秀(Masahide Shibata)		
Nom et prénom du responsable en anglais	SHIBATA Masahide	Photo du responsable	
Courriel	inf@infinite-inc.net		
Tél	+81(0)92 292 1957		
Fax	+81(0)92 292 1956		
Site internet	http://infinite-shop.jp/farm/		
Certificats	-		
Chiffre d'affaires	-		
Nombre de salariés	-		

Type de transaction souhaitée	direct
possibilité de l'importation indirect	non (direct)
Langues possibles par mail	Japonais
Langues utilisées pour étiquettes d'emballage	Japonais Anglais Français

Présentation de l'entreprise	<p>"Farm FUJIKI" fournit à nos clients des services et le 'Riz SUGOKA', présenté par une culture spéciale du riz organique avec des engrais organique, sans-pesticides.</p> <p>Nous proposons également une vente direct pour nos clients, expédiée par notre rizière, à cote de la rivière Yanagawa, à Fukuoka KYUSYU.</p> <p>Nous acceptons régulièrement un certain nombre de commandes de nos clients habitués, en particulier pour ceux qui sont atteint de la dermatite atopique et ou qui présentent des allergies alimentaires, car nos produits sont fiables et sécurisés.</p> <p>Grâce aux engrais organiques (les tourteaux granulés), les champs ne s'acidifient pas Et Il n'y à pas d'obstacles pour les racines, assurant un bon état des sols et des cultures.</p> <p>C'est pour cela que le tourteau est depuis longtemps décrit comme le roi des engrais organiques et présente un parfait équilibre des composants d'engrais. Nos clients comptent sur nos produits fiables et sécurisés puisque nous n'utilisons pas d'herbicide et d' insecticide.</p> <p>En outre pour l'amélioration des champs, nous utilisons des engrais contenant des déchet végétaux et animale) et aussi des engrais minéraux naturels poreux sous forme de poudre avec un traitement de température élevée.</p> <p>Mangez et amusez-vous avec notre riz spéciale "SUGOKA"de "Farm FUJIKI"!</p>
Process de fabrication	<p>Préparation de la pépinière → Puddling → Engrais organique→ Plantation du riz → Herbicides → Stérilisation → Semer aux engrais organiques → Réglage de l'eau de champ paddy→ Récolte de riz→ Séchage→ Réfrigération.※</p> <p>※La température est parfaitement contrôlée dans un entrepôt afin que les produits ne perdent pas en qualité et en goût et pour éviter d'envoyer un produit de mauvaise qualité lors de son expédition.</p>

Informations produit (1/2)

CROSS FOODS

Nom de produit	Riz	Dimension du produit	
en anglais	Rice	Longueur (cm)	55cm
Poids net	5kg	Largeur (cm)	24cm
Quantité par caisse	1sac	Hauteur (cm)	10cm
Lot de commande minimum	5kg/sac	Poids (g)	10k g
Période de vente	1an	Dimension de l'emballage	
Mode de conservation	Endroit frais et à l'abri du soleil	Longueur (cm)	55cm
Mode de conservation après ouverture	Conserver dans un boîte fermé	Largeur (cm)	24cm
Date limite d'utilisation optimale	Après 2 mois de polissage	Hauteur (cm)	10cm
Date limite de consommation	-	Poids (g)	10kg
Code JAN	-	Echantillons gratuits	
Matériaux (contenant / récipient)	Sac Kraft Papier	par restaurant	36cl
Matériaux (emballage)	Sac Kraft Papier	au total	20 échantillons
La meilleure saison	Après la récolte		
Allergènes	Ne contient pas de Gluten	Offre de produits disponible	4000kg
Prix CROSS FOODS	7000JPY(5kg)	Période peu de stock	10000kg
Présence des OGM	-	Jours nécessaires pour expédition domestique après commande	2 jours
Présence du GMS (glutamate monosodique)	-	Ces informations sont valables jusqu'au:	Après 2 mois de polissage
Certification de Pays d'origine	oui	Analyse de compositions nutritionnelles	Effectuée
Analyse radioactive	-	Analyse des résidus pesticides	Effectuée




Matières premières et rapport de mélange (%)

Analyse de compositions nutritionnelles

Matières premières	Pays d'origine	Rapport de mélange (%)	Compositions nutritionnelles	Quantité	Méthode d'analyse
			Valeur énergétique		
			Lipides		
			dont saturés		
			Glucides		
			Sucres		
			Protéines		
			Sel		

Photos du produit



<p>Caractéristiques du produit</p>	<p>[Riz SUGOKA]: Récolté à l'année 2015 : Adoptée par le Système de traçabilité. Ville de production : à Yanagawa, Fukuoka. Zone de culture : 270a Cultures : Sans herbicides et sans pesticides.</p> <p>Nous utilisons uniquement des engrais organiques sans utiliser d'engrais chimiques Nous appliquons nos produits sur nos cultures à la main et sans aide mécanique afin que les créature puissent vivre dans un champs fertile. Nos produits présentent des saveur douces. Nous avons des é quipements spéciaux pour le processus de séchage. Et nous conservons les produits dans un réfrigérateur spécial, dans lequel la température est contrôlée (entre 14 degrés à 15 degrés). Le riz vous sera livré frais.</p>
<p>Type de pré paration principale au Japon</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">  </div> <p>1 Laver légèrement le riz . Mettre le riz dans un bol et remplir d'eau, agiter jusqu'à ce que l'eau soit trouble, jeter l'eau. Répéter 5 à 6 fois. 2. Rincer bien en remuant dans une passoire. Rincer bien en remuant du riz et jetez l'eau. 3. Peser et mettre du riz dans une casserole. Mettez-en dans une casserole avec un verre. (quantité eau=quantité de riz). Commencez la cuisson. 4. D'abord Faites cuire à feu vif et puis ajuster au feu doux. Faites cuire à feu vif dans un casserole couverte avec un couvercle adapté. Dès que l'eau bouillit, réduire à feu doux. Laissez 15-20 min. 5. Eteindre le feu. Laisser reposer 10 minutes. Ne jamais lever le couvercle durant la préparation.</p>
<p>Préparation et/ou usage à l'étranger envisageable(s)</p>	<p>■ Recette de cuisine Tarte au riz</p> <p>Recette contenant du riz, des épinards, des œufs et du saumon. A consommer avec un sauce de votre choix!</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
<p>Autres Article Notable</p>	<p><<Riz au lait>></p> <p>○ Ingrédients Riz: 100 g Sucre: 25g Vanille: 1 Lait: 1L</p> <p>◆ Ajouter tous les ingrédients, et faire cuire 30min au feu doux. Cuissons du riz SUGOKA 200g</p> <p>○ Autres ingrédients un jaune d'œuf, sucre 50g, kiwis 4, zeste d'orange et de Lime rappées</p> <p>◆ Préparation de la recette.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ajouter le zeste d'orange au Riz au lait. 2. Mettre dans un récipient cylindrique. 3. Ajouter des tranche de kiwi, une cuillère à café de sucre et un jaune d'œuf mélangé 4. Sortir le tout du récipient, et décorer avec la zeste de lime. 