



Le Riz parfumé Noura vient ainsi répondre aux besoins et aux préférences des consommateurs locaux.

Le marché camerounais vient de s'enrichir du Riz parfumé Noura. Le lancement de ce nouveau-né des produits Noura a eu lieu le 13 juillet dernier au Best Western Plus Douala, en présence des hommes et femmes de médias.

Cette nouvelle variété de riz a été développée pour satisfaire la demande locale en offrant un produit de qualité supérieure, certifié par l'Agence de norme et de la qualité (Anor) du Cameroun. Tel qu'on a pu le constater lors de la dégustation, le riz parfumé Noura se démarque par sa qualité et son goût unique. Un arôme délicat et sa saveur riche, qui ajoutent une touche de sophistication à tous les plats.

En plus de son goût exquis, le riz parfumé Noura se distingue également par sa texture légère et moelleuse, ce qui en fait un choix idéal pour les plats traditionnels camerounais tels que le riz sauté, le riz au gras et le riz jollof. Il est également parfait pour accompagner les plats de viande, de poisson ou de légumes.

Le riz parfumé Noura est disponible dans un format pratique de 1 kg, au prix officiel de 1500 FCFA. Ce prix abordable le rend accessible à un large éventail de consommateurs, tout en

garantissant une qualité supérieure.

« Le marché Mboppi à Douala contribue à 90% du chiffre d'affaires de Noura. Le riz parfumé Noura sera disponible chez tous les vendeurs habituels à savoir boutiques, marchés, supermarchés... Les distributeurs trouveront leur compte », rassure Firmin Fotsing, promoteur de Noura Riz Parfumé.

Le riz parfumé Noura est donc bien plus qu'un simple aliment de base, c'est un produit qui incarne la fierté et la richesse de la culture camerounaise. En offrant une expérience culinaire exceptionnelle, ce riz parfumé contribue à valoriser les traditions gastronomiques du pays et à promouvoir le savoir-faire local.

Le riz parfumé Noura est un nouveau produit sur le marché camerounais qui répond aux attentes des consommateurs en termes de qualité, de goût et de prix abordable.
