

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51925
0	CURRY ROUGE Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	Produit obtenu par mélange, broyage et tamisage de diverses épices et ingrédients propres et sains.	<u>Ingrédients :</u> coriandre, curcuma, gram dal (haricot mungo) fenugrec, moutarde, piment, sel, ail, poivre, fenouil et cumin, piment de cayenne poudre, paprika
<u>Origine :</u>	Fabriqué en France	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Plus ou moins piquante. Odeur caractéristique du curry, forte pénétrante et lourde, <u>Couleur :</u> rouge
--

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
–	abs/25g	–

OGM : non Ionisation : non Allergènes : moutarde
--


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	349 1 Kcal	1459 Kj
Matières grasses	14 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	12,61 g	
Glucides	24,47 g	
dont sucres		
Sel	131,04mg	

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 24 mois <u>Conservation :</u> A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.
--

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Se marie très bien avec les viandes blanches ainsi qu'avec les poissons et les légumes.	<u>Photo :</u>	
--	----------------	---

