

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51943
0	MELANGE D'EPICES 2018		

Description

Production :	Mélange des différents ingrédients	Ingrédients : Curry (coriandre, curcuma, fenouil, sel, cumin, fenugrec, carvi, piment), mélange d'épices toastées (coriandre, SESAME doré, ail semoule, cumin, fenugrec), fenouil grain, badiane moulue.
Origine :	Fabriqué en France	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: caractéristique du mélange
Couleur : jaune foncé

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : SESAME

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	295,5kCal	1234kJ
Matières grasses	24,6g	
dont acides gras saturés	7,22g	
Protéines	84,2g	
Glucides	27,5g	
dont sucres	23,3g	
Sel	0,95g	

Conditions de stockage

DDM : 24 mois
Conservation : à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Utilisez-le aussi bien avec les viandes blanches (rôtis, grillades), qu'avec les poissons et les légumes.	Photo :
---	---------

Date création	13/01/2017	Mise à jour	13/04/2018
---------------	------------	-------------	------------