

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	51124
43	AIL SEMOULE		
	Allium sativum.L		
	Granulométrie 0,25 à 0,4 mm		

Description

Production :	bulbe d'ail déshydraté et concassé	Ingrédients : 100% ail
Origine :	Chine	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: caractéristique de l'ail

Couleur : blanc crème ivoire

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : aucun

Ionisation : non

Allergènes : Sulfites

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	332 Kcal	1390 Kj
Matières grasses	0,8 g	
dont acides gras saturés	0,1 g	
Protéines	16,8 g	
Glucides	72,7 g	
dont sucres	24,3 g	
Sel		

Conditions de stockage

DDM : 24 mois

Conservation : A conserver au frais et au sec à l'abri de la chaleur

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : L'ail est parfait pour agrémenter les plats de viandes, pâtes, sauces, aioli, champignons et relever tous les plats salés (à l'exception des plats à base de poisson).

Conseil : Il vaut mieux éviter de faire brûler l'ail émincé, faute de retrouver un goût acre dans le plat.

Pour contrecarrer la mauvaise haleine due à la consommation de l'ail cru, il suffit de mâcher des graines de cardamome, de café, de coriandre ou d'anis.

Photo :

