

| | | | |
|------------------|---|-----------------------------|-------|
| Code fournisseur | Fiche Technique | CODE MATIERE PREMIERE | 51132 |
| 3 | CHILI EN POWDRE Titre alcoométrique volumique : | | |

Description

| | | |
|---------------------|------------------------------|--|
| <u>Production :</u> | Epices mélangées et broyées. | <u>Ingrédients :</u> piment fort, piment doux, cumin, coriandre. |
| <u>Origine :</u> | France. | |

Caractéristiques organoleptiques

| |
|---|
| <u>Flaveur et odeur:</u> Saveur piquante prononcée, et forte odeur. |
| <u>Couleur :</u> Rouge. |

Caractéristiques microbiologiques

| <i>E.coli</i> /g | <i>Salmonelles</i> | <i>S.aureus</i> /g |
|------------------|--------------------|--------------------|
| 1000 /g | abs/25g | - |

| |
|--------------------|
| OGM : Non |
| Ionisation : Non |
| Allergènes : Aucun |

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

| | | |
|--------------------------|----------|---------|
| Valeurs énergétiques | 480 kCal | 2012 kJ |
| Matières grasses | 16,8 g | |
| dont acides gras saturés | 2,8 g | |
| Protéines | 12,4 g | |
| Glucides | 53,6 g | |
| dont sucres | 8,1 g | |
| Sel | 2,4 g | |

Conditions de stockage

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

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Ce mélange est idéal pour la cuisine épicée, du Mexique ou du Chili, et plus particulièrement le fameux "Chili con carne".



