

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51125
51	ANETH DHIL Sommité Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production :	Feuilles d'anethum graveolens Linnaeus de la famille des ombellifères.
Origine :	Egypte / Inde

Ingrédient : Aneth

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: caractéristique, aromatique
Couleur : feuilles vertes

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : non Ionisation : non Allergènes : aucun

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	253kcal	1057,54kj
Matières grasses dont acides gras saturés	4,36g	
Protéines	19,96g	
Glucides dont sucres	42,22g	
Sel		

Conditions de stockage

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

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Pour aromatiser poissons grillés ou fumés, marinades, grillades ou sauces.	Photo : 
--	---

