

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51109
112	<b>AIL DES OURS</b> <b>Allium ursinum</b>		
	Titre alcoométrique volumique :		

## Description

<u>Production :</u>	Feuilles d'ail des ours séchées puis concassées (4 à 6mm).	<u>Ingrédient :</u> ail (Allium ursinum) 3 à 6mm.
<u>Origine :</u>	Croatie	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Odeur caractéristique . Flaveur aromatique et épicée .
<u>Couleur :</u> Blanc à crème pâle.

## Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : Non
Ionisation : Non
Allergènes : Peut contenir des traces de MOUTARDE

## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	19 kCal	80kJ
Matières grasses	0,3g	
dont acides gras saturés	0g	
Protéines	0,9g	
Glucides	2,9g	Fibres : 2,2g
dont sucres	2,9g	
Sel	0g	

## 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 : de manière générale, ajoutez les feuilles, fleurs et boutons ciselés crus (ou congelés) à vos soupes, beurres, pommes de terre, gratins, omelettes, pizzas, polentas, risottos, pâtes, sels...

