

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51126
51	ANIS EN GRAINES Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production :	Graines entières de la famille des ombellifères,	Ingrédients : anis
Origine :	Syrie.	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: Caractéristique de l'anis, Aromatique et plaisante.

Couleur : Verte grisâtre à brun grisâtre.

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	442,78kcal	1850,82kj
Matières grasses	15,9g	
dont acides gras saturés	0,59g	
Protéines	17,6g	
Glucides	35,42g	
dont sucres		
Sel		

Conditions de stockage

DDM : 36 mois

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

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Très utilisé en pâtisserie mais accompagne aussi les plats salés tels que les salades, pommes de terre et carottes.

Photo :



