

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51339
112	<b>POIVRE DE KAMPOT FERMENTE</b> <b>Piper Nigrum</b>		
granulométrie des grains: 2 à 3 mm			

## Description

<u>Production :</u>	Fermentation en plusieurs étapes (élimination de l'eau et pipérine des baies de poivre frais)	<u>Ingrédients :</u> Poivre 80%, sel de mer, eau
<u>Origine :</u>	Kampot (Cambodge).	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Caractéristique, poivré et doux.
<u>Couleur :</u> marron à noir avec des cristaux de sel de mer

## 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	
Matières grasses	
dont acides gras saturés	
Protéines	
Glucides	
dont sucres	
Sel	

## Conditions de stockage

DDM : 15 mois
Conservation : 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 poivre, avec sa saveur aromatique, intense et douce à la fois, est parfait pour les viandes rouges, les poissons, et l'assaisonnement de plats.

