

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51880
0	CURRY NOIR		
	Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production :	Mélange des ingrédients	Ingrédients : curcuma poudre, fenugrec, coriandre, cumin, nigelle, SESAME noir, charbon végétal (E153) 3,5%, poivre noir concassé, piment cayenne poudre, sel fin
Origine :	Fabriqué en France	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur:	mélange d'épices avec un puissant parfum mais doux
Couleur :	brun à noir

Caractéristiques microbiologiques

E.coli /g	Salmonelles	S.aureus /g
-	abs/25g	—

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : SESAME


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	
Matières grasses	
dont acides gras saturés	
Protéines	
Glucides	
dont sucres	
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 : A ajouter pendant la cuisson pour parfumer les sauces, plats mijotés, les marinades, les soupes, veloutés et bouillons. A ajouter directement sur les poissons et crustacés, viandes blanches et canard, légumes, féculents, les salades.	Photo : 
---	--

Date création	16/10/2017	Mise à jour	16/11/2017
---------------	------------	-------------	------------