

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51403
51	ANIS EN POUDRE Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production :	Fruits mûrs ou graine entières réduites en poudre.
Origine :	Syrie

Ingrédients : anis

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: caractéristique de l'anis, odeur 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	332kcal	1387,76kj
Matières grasses	15,9g	
dont acides gras saturés	0,59 g	
Protéines	17,6g	
Glucides	35,42g	
dont sucres	35,42 g	
Sel	0,04 g	

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 relever le gibier, le poisson, les fruits de mers mais aussi pour les produits sucrés, pains d'épices, biscuits et autres...

Photo :



