

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51215
0	MELANGE D'EPICES A PATATES		

## Description

Production :	Mélange des différents ingrédients	Ingrédients : sel de Camargue, échalote, MOUTARDE blonde, romarin, ail, maniguette, thym, écorce de citron, laurier, poivre noir concassé (piper nigrum).
Origine :	Fabriqué en France	

## Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: caractéristique du mélange
Couleur : jaune foncé

## Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : MOUTARDE

## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	170,8kCal	692,02kJ
Matières grasses	8,57g	
dont acides gras saturés	0,36g	
Protéines	6,89g	
Glucides	22,56g	
dont sucres	3,39g	
Sel	31,2g	

## Conditions de stockage

DDM : 24 mois
Conservation : à l'abri de la chaleur et de l'humidité

## Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Cet assaisonnement parfume agréablement les pommes de terre sautées, au four, en gratin ou à la poêle	Photo :
---	---------