

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	
0	MELANGE CAJUN (LOUISIANE)		51000
	Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production :	mélange des différents ingrédients	Ingrédients : ail, thym, origan, sel, paprika, oignons, cumin, MOUTARDE, poivre noir, piment Cayenne.
Origine :	Fabriqué en France	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: caractéristique du mélange : saine, fraîche, légèrement piquante.
Couleur : orange

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	
Matières grasses	
dont acides gras saturés	
Protéines	
Glucides	
dont sucres	
Sel	

Conditions de stockage

DDM : 24 mois
Conservation : à conserver au sec à l'abri de la lumière et de l'humidité

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Ce mélange, originaire de la Louisiane, est destiné à la préparation des viandes grillées ou en sauces.	Photo : 
---	---