

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51102
32	<b>BAIES ROSES</b> <b>(Schinus terebinthifolius)</b>		
Titre alcoométrique volumique :			

## Description

Production :	Fruits séchés
Origine :	Bresil

Ingrédients : Baies roses déshydratées

## Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: Saveur légèrement sucrée, boisée, suave, piquante et fruitée.

Couleur : roses -rouges

## Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
< 10/g	abs/25g	< 10 <sup>2</sup> /g

OGM : Aucun  
 Ionisation : Aucun  
 Allergènes : Aucun

## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	300 Kcal	1256 Kj
Matières grasses	12g	
dont acides gras saturés	0g	
Protéines	6g	
Glucides	42g	
dont sucres	0g	
Sel	0,05 g	

## Conditions de stockage

DDM : 3 Ans

Conservation : Dans son emballage hermétiquement fermé dans un local couvert sec.

## Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Cette épice à la saveur rappelant le poivre et l'anis, se marie parfaitement aux poissons et certaines viandes, et peut être également utilisée comme du "poivre" dans les pâtes, le riz ... Son goût sucré convient également aux melons ainsi qu'aux salades de fruits exotiques. Elle peut aussi servir en décoration de plats.

Photo :



