

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51128
2	<b>BASILIC FEUILLES</b> Titre alcoométrique volumique :		

## Description

Production :	Feuilles récoltées, séchées à l'air libre mais à l'ombre.
Origine :	Egypte.

Ingrédients : basilic
-----------------------

## Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: Aromatique, caractéristique.

Couleur : Vert.

## Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
<100 UFC/g	abs/25g	-

OGM : non  
Ionisation : non  
Allergènes : aucun

## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	30,7 kcal	128 kj
Matières grasses	0,72g	
dont acides gras saturés	0,0455g	
Protéines	3,12g	
Glucides	1,23g	
dont sucres	1,23g	
Sel	16,38mg	

## Conditions de stockage

DDM : 2 ans

Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

## Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Les feuilles de basilic sont utilisées comme herbe aromatique. Elles s'utilisent de préférence crues car leur arôme s'atténue à la cuisson. Elles accompagnent les crudités, les pâtes, les poissons, les œufs brouillés, le poulet, le lapin, le canard, les sauces, etc...

Photo :



