

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51146
2	GENIEVRE Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	Baies de 0,6 mm environ récoltée en automne, hiver.	<u>Ingrédients :</u> Genièvre.
<u>Origine :</u>	Macédoine.	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Caractéristique.
<u>Couleur :</u> Noir bleuté.

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : non
Ionisation : non
Allergènes : aucun


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	359kcal	1500kj
Matières grasses	14,7g	
dont acides gras saturés		
Protéines	18,4g	
Glucides	36,2g	
dont sucres		
Sel		

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 36 mois
<u>Conservation :</u> A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> On l'utilise dans la préparation de la choucroute mais elle s'associe parfaitement aussi aux gibiers et aux poissons marinés.	<u>Photo :</u> 
--	---

