

|                  |   |                             |       |
|------------------|---|-----------------------------|-------|
| Code fournisseur | Fiche Technique   | CODE<br>MATIERE<br>PREMIERE | 51241 |
| 3                | <b>CANNELLE ENTIERE 22cm</b><br>Titre alcoométrique volumique : |                             |       |

## Description

|                     |  |                               |
|---------------------|--|-------------------------------|
| <u>Production :</u> | Elle se présente sous forme de tuyaux. | <u>Ingrédients :</u> cannelle |
| <u>Origine :</u>    | Indonésie.                             |                               |

## Caractéristiques organoleptiques

|   |
|---|
| <u>Flaveur et odeur:</u> Fraîche et caractéristique de la cannelle.           |
| <u>Couleur :</u> sa couleur varie entre le brun-jaunâtre et le gris brunâtre. |

## Caractéristiques microbiologiques

| <i>E.coli</i> /g | <i>Salmonelles</i> | <i>S.aureus</i> /g |
|------------------|--------------------|--------------------|
| < 1000 UFC/g     | abs/25g            | < 1000 UFC/g       |

|                    |
|--------------------|
| OGM : non          |
| Ionisation : non   |
| Allergènes : aucun |


## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

|                          |          |         |
|--------------------------|----------|---------|
| Valeurs énergétiques     | 317 kcal | 1332 kJ |
| Matières grasses         |          |         |
| dont acides gras saturés | 0,9g     |         |
| Protéines                | 3,9g     |         |
| Glucides                 | 56g      |         |
| dont sucres              | 10,6g    |         |
| Sel                      | 0g       |         |

## 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> A utiliser en infusion en début de cuisson. | <u>Photo :</u>  |
|  |  |

