

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51208
114	<b>CAVIAR DE POIVRE</b>		
	granulométrie: 2 mm		

## Description

<u>Production :</u>	Le caviar de poivre est une exclusivité issue du poivre long. Il est récolté à maturité complète (moût) puis malaxé, rincé et les grains sont tamisés, lavés puis séchés. On obtient ainsi la quintessence du goût du poivre long	<u>Ingrédient :</u> Graines de poivre long rouge
<u>Origine :</u>	Cambodge Kampot	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Arôme explosif dès qu'il est concassé (ne pas moudre)
<u>Couleur :</u> blanc crème

## Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : Non
Ionisation : Non
Allergènes : Aucun


## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	387kcal	1617kj
Matières grasses	2,12g	
dont acides gras saturés		
Protéines	10,4g	
Glucides	42,41g	
dont sucres		
Sel		

## Conditions de stockage

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

## Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Ce poivre particulier se marie très bien avec les viandes rouges, le gibier et tous les plats qui supportent une note aromatique marquée	<u>Photo :</u> 
---	---

