

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	51148
62	GIROFLE CLOUS (Eugenia caryophyllus)		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

Production :	Bouton floral récolté et séché	Ingrédients : clous de girofle
Origine :	Madagascar-Comores	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: Caractéristique, fortement aromatique et épicée.

Couleur : brun rouge à brun foncé

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : non

Ionisation : non

Allergènes : absence

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	274 Kcal	1187,1 Kj
Matières grasses	13 g	
dont acides gras saturés	4 g	
Protéines	6 g	
Glucides	66 g	
dont sucres	2,4 g	
Sel		

Conditions de stockage

DDM : 36 mois

Conservation : à conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Le clou de girofle est utilisé en cuisine pour parfumer les bouillons, marinades, viandes pochées, ragoûts, conserves, vinaigres, ainsi que la charcuterie (boudins, saucisses, pâtés) et les desserts. On le retrouve souvent "piqué" dans un oignon pour les bouillons, ajoutés aux pickles, aux pâtisseries et aussi dans les vins chauds associés avec de la cannelle.

Remarque : Il fait partie de la composition de certains mélanges d'épices comme le "ras al-hanout" et le "5 épices" chinois, ou encore le curry.

Photo :

