

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51119
51	CANNELLE EN POUDRE (Cinnamomum verum) Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production</u> :	La cannelle en poudre est préparée par broyage d'écorces séchées.	<u>Ingrédients</u> : cannelle
<u>Origine</u> :	Indonésie, Madagascar.	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: fraîches et caractéristiques de l'épice, exempte de saveurs étrangères et d'odeur de moisi.

Couleur : du brun jaunâtre au brun rougeâtre.

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	364kcal	1521,52kj
Matières grasses dont acides gras saturés	3,2g	
Protéines	3,9g	
Glucides dont sucres	79,8g	
Sel		

Conditions de stockage

DDM : 24 mois

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

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Utilisée avec les produits sucrés, se marie bien avec la pomme ou le chocolat.

Photo :



