

Code fournisseur	Fiche Technique		
55	CARDAMOME NOIRE		51245
	Amomum Subulatum		
	Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production :	C'est une plante vivace au feuillage vert qui produit des fruits de forme ovale de 2 cm de diamètre environ, plein de semences. Ce fruit est ensuite lavé et séché.	Ingrédients : cardamome noire
Origine :	Inde	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur:	typique du fruit, enfumé et camphré
Couleur :	brun foncé

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
<10/ g	abs/25g	-

OGM : absence
Ionisation : absence
Allergènes : absence

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

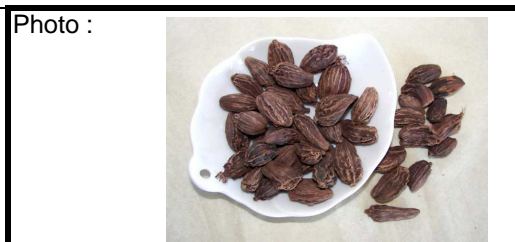
Valeurs énergétiques	312 Kcal	1304,16 Kj
Matières grasses	6,7 g	
dont acides gras saturés	0,68 g	
Protéines	10,76 g	
Glucides	68,47 g	
dont sucres		
Sel	45 mg	

Conditions de stockage

DDM : 36 mois
Conservation : à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : La cardamome parfume les currys et les marinades. Elle s'accommode très bien avec les poissons ou les viandes, dans le jus de cuisson. Elle relève les plats les plus simples : à essayer, la purée de carottes à la cardamome. Le café à la cardamome est une spécialité arabe, et on consomme la petite graine en tisane. Mais la cardamome ne se cantonne pas qu'au salé. Elle peut s'utiliser dans les compotes, les pains d'épices ou les tartes



Date création	01/12/2015	Mise à jour	30/09/2016
---------------	------------	-------------	------------