

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51115
44	POIVRE NOIR en POUDRE THERMISE Piper nigrum L.		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

<u>Production :</u>	Produit de la famille des pipéracées récolté en novembre-mars.	<u>Ingrédients :</u> Poivre noir
<u>Origine :</u>	Vietnam, Brésil.	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: Caractéristique, piquant.

Couleur : brun foncé à noir

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g	levures et moisissures
<10/g	abs/25g	<10/g	<10/g

OGM : non

Ionisation : non

Allergènes : aucun

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	285kcal	1192kj
Matières grasses	3,3g	
dont acides gras saturés	0,86g	
Protéines	10,9g	
Glucides	52g	
dont sucres	49,4g	
Sel	0,11 g	

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 : Ce poivre peut être utilisé pour agrémenter les plats, les sauces ...

Photo :



