

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	51129
51	<b>CARVI</b>		
	<b>Carum carvi Linnaeus</b>	Titre alcoométrique volumique :	

## Description

Production :	Constitué par les méricarpes du fruit presque mûr, à fructification annuelle. Ces méricarpes sont séparés du fruit par battage après séchage.	Ingrédients : graine de carvi forme incurvée de 4 à 6mm environ. Sur toute la longueur se détachent 5 cotés.
Origine :	Egypte	

## Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: fruité et caractéristique de l'épice, aromatique.

Couleur : sable avec des cotés de couleur jaune pâle à ocre.

## Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : aucun

Ionisation : non

Allergènes : absence

## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	485.99 Kcal	8491 Kj
Matières grasses	14.59 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	19.77 g	
Glucides	11.9 g	Fibres : 38 g
dont sucres	0.64 g	Humidité <12%
Sel		

## Conditions de stockage

DDM : 36 mois

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

## Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : les graines, plus aromatiques, qui sont utilisées, notamment pour parfumer les viandes : porc, gibier, oie... Elles s'emploient aussi dans les fromages (en particulier avec le munster), la charcuterie, la choucroute, le goulash, la harissa tunisienne, la harira (h'rira) ainsi que dans certaines pâtisseries et confiseries. Les graines de carvi sont parfois improprement baptisées cumin, alors qu'il s'agit de deux épices distinctes.

Photo :

