

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	51497
32	CHEVEUX DU DIABLE		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

Production :	Piments lavés, coupés en filament et séchés	Ingrédients : filaments de poivron rouge
Origine :	México	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur : pointe d'acidité en bouche et très légèrement piquant

Couleur : rouge

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	34,3 Kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	0,4 g
Protéines	1 g Humidité : max 10g/100g
Glucides dont sucres	5,73 g
Sel	Na : 6,76 mg

Conditions de stockage

DDM : 24 mois

Conservation : à conserver au sec à l'abri de la lumière et de l'humidité

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Les cheveux du diable sont parfaits pour colorer et épicer les salades, ou pour décorer les tours de plats ou d'assiettes avec une couleur rouge vive.

Photo :

