

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	51032
63	Coktail d'Algues (Aromates de la mer)		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

Production :	Mélange des différentes algues puis déshydratation. (humidité < 18%)
Origine :	France

Ingrédients : mélange d'algues déshydratées (2 à 5 mm).Dulse déshydratée (Palmaria palmata) 60% , Laitue de mer déshydratée (Uva) 20% , Nori déshydratée (Porphyra) 20%.

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur : caractéristiques de l'algue.

Couleur : paillettes bleues à vertes foncées

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : aucun

Ionisation : non

Allergènes : Présence éventuelle de mollusque , poisson et crustacé.

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	163 Kcal	680 Kj
Matières grasses	1,52 g	
dont acides gras saturés	Traces	
Protéines	19,1 g	
Glucides	18,2 g	
dont sucres		
Sel	4,3 g	

Conditions de stockage

DDM : 24 mois

Conservation : local sec , frais et sain , à l'abri de la lumière.

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Incorporation dans différentes pâtes (brisées, feuilletées).Utilisation pour les cuissons court bouillon , dans les sauces et pour la décoration des plats en saupoudrage.

Photo :

