

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51108
2	COLOMBO Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production :	Epices mélangées et broyées.
Origine :	Fabriqué en France.

Ingrédients : curcuma, cumin poudre , coriandre poudre , fenugrec poudre , poivre noir poudre , sel , piment fort poudre .

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: Caractéristique.

Couleur : Jaune verdâtre.

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
<1000 ufc/g	abs/25g	-

OGM : Non
Ionisation : Non
Allergènes : Aucun

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	361 kCal	1514 kJ
Matières grasses	17,8 g	
dont acides gras saturés	0,6 g	
Protéines	15 g	
Glucides	21,2 g	
dont sucres	14,7 g	
Sel	0 g	

Conditions de stockage

DDM : 24 mois

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

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Ce mélange est idéal pour préparer des plats de viandes et de poissons antillais (Poulet colombo ...).

Photo :



