

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51297
48	COMBAVA EN POUDRE Citrus Hystrix		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

Production :	Le combava est un agrume qui appartient à la famille des rutacées. Les écorces sont séchées et broyées	Ingrédient : combava
Origine :	Madagascar.	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: frais et piquant, doux et aromatique et caractéristique du combava.

Couleur : Blanc cassé.

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g	<i>levures</i>	<i>moisissures</i>	<i>Micro organismes</i>
<10 UFC/g	abs/25g	-	< 10 000/g	<10 000/g	< 1 000 000/g

OGM : non
 Ionisation : non
 Allergènes : aucun

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	26kcal	108,68kj
Matières grasses	0,2g	
dont acides gras saturés		Humidité 11%
Protéines	0,7g	granulométrie: 90% < 300 microns
Glucides	2,5g	teneur en huiles essentielles: 1,2 ml/100 g
dont sucres		
Sel		

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 : En cuisine, on utilise aussi bien ses feuilles que son fruit, pour retrouver la même saveur citronnée, verte et fraîche. Sa saveur se marie particulièrement bien à celles du lait de coco et de la citronnelle.

Photo :



