

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51122
2	CORIANDRE EN POUDRE Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	La coriandre est de la famille des ombellifère, elle est récoltée en juin.
<u>Origine :</u>	Ukraine.

<u>Ingrédients :</u> coriandre

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Aromatique, caractéristique.
<u>Couleur :</u> brune.

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
< 100 UFC/g	abs/25g	-

OGM : non Ionisation : non Allergènes : aucun


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	346kcal	1430kj
Matières grasses	17,8g	
dont acides gras saturés	0,966g	
Protéines	12,4g	
Glucides	13g	
dont sucres	13g	
Sel	88,2mg	

Conditions de stockage

DDM : 24 mois
<u>Conservation :</u> A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Elle est utilisée pour la fabrication du curry ou pâtes de curry, on s'en sert généralement aussi en terrine ou dans des saucisses ainsi que dans le tajine.	<u>Photo :</u> 
---	--

