

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51135
44	<b>CORIANDRE ENTIERE</b> <b>Coriandrum sativum</b>		
	granulométrie 3 mm		

## Description

Production :	La coriandre est de la famille des ombellifère, elle est récoltée en juin.
Origine :	Europe de l'Est.

<u>Ingrédients</u> : coriandre entière 99,5%
--

## Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: Caractéristique et aromatique, légèrement sucrée et citronnée.

Couleur : marron clair

## Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
<10g	abs/25g	<10g

OGM : non  
Ionisation : non  
Allergènes : aucun

## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	
Matières grasses	humidité < 12%
dont acides gras saturés	huile éthérique min 0,4 ml/100 g
Protéines	
Glucides	
dont sucres	
Sel	

## Conditions de stockage

DDM : 36 mois

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

## Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : A utiliser tel quel ou moulu, en assaisonnement et préparation.

Photo :



