

| | | | |
|---------------------------------|--|-----------------------------|-------|
| Code fournisseur | Fiche Technique | CODE MATIERE PREMIERE | 51123 |
| 44 | CUMIN EN POUDRE Cuminum cyminum L | | |
| Titre alcoométrique volumique : | | | |

Description

| | | |
|---------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| <u>Production :</u> | Graine de cumin réduites en poudre. | <u>Ingrédients :</u> Cumin. |
| <u>Origine :</u> | | |

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 |
|------------------|--------------------|--------------------|
| 100g | abs/25g | - |

| |
|--------------------|
| OGM : non |
| Ionisation : non |
| Allergènes : aucun |

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

| | |
|--------------------------|------------------|
| Valeurs énergétiques | |
| Matières grasses | humidité max 13% |
| dont acides gras saturés | |
| Protéines | |
| Glucides | |
| dont sucres | |
| Sel | |

Conditions de stockage

| |
|--|
| <u>DDM :</u> 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> Le cumin se marie bien avec les pommes de terre, les soupes, les omelettes, le ragoût d'agneau et l'agneau rôti, le sauté de porc. | <u>Photo :</u> |  |
|---|----------------|---|

