

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	
<b>0</b>	<b>CURRY A L ANCIENNE (CARI MADRAS)</b>		<b>51248</b>
	Titre alcoométrique volumique :		

## Description

<u>Production :</u>	Obtenu par broyage de diverses épices puis mélange avec le curry.	<u>Ingrédients :</u> curry (coriandre, curcuma, gram dal (haricot mungo) fenugrec, moutarde, piment, sel, ail, poivre, fenouil et cumin), coriandre, fenugrec, cumin, ail semoule, moutarde blonde, fenouil
<u>Origine :</u>	Fabriqué en France	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> caractéristiques, fraîches, piquantes.
<u>Couleur :</u> Jaune moutarde moucheté de particules sombres.

## Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : moutarde


## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	354,4 Kcal	1481,4 Kj
Matières grasses	12,24 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	19,4 g	
Glucides	25,89 g	
dont sucres		
Sel	76,1 mg	

## Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 24 mois
<u>Conservation :</u> à conserver dans un local sain à l'abri de la lumière et de l'humidité

## Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Le mélange accompagne très bien le poulet, le riz, les légumes mijotés et le poisson au court-bouillon.	<u>Photo :</u>	
--	----------------	---

Date création	26/01/2015	Mise à jour	06/10/2016
---------------	------------	-------------	------------