Code fournisseur	Fiche Technique	CODE	
	ECHALOTE SEMOULE	MATIERE PREMIERE	51142
2	Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production:		Ingrédients : Echalote.
	Echalotes épluchées, lavées, triées, déshydratées.	
Origine:	Chine.	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: Fraîche et typique de l'échalote.

Couleur: Rose.

Caractéristiques microbiologiques

E.coli /g	Salmonelles	S.aureus /g
<100 /g	abs/25g	_

OGM : Non Ionisation : Non Allergènes : Aucun

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	72 kCal	300,96 kJ
Matières grasses	0,1 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Protéines	2,5 g	
Glucides	17 g	
dont sucres	8 g	
Sel	g	

Conditions de stockage

DDM: 24 mois

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

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation</u>: L'échalote est utilisée dans de nombreux plats, sauces, vinaigrettes ...

