

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	
0	MELANGE D'EPICES POUR VIN CHAUD		51143
Titre alcoométrique volumique :			

Description

<u>Production :</u>	Mélange des différents ingrédients	<u>Ingrédients :</u> sucre roux, cannelle cassia, girofle poudre, girofle clou, écorces d'orange amère, citronnelle copeaux, citronnelle feuille, vanille gousse de Madagascar.
<u>Origine :</u>	Fabriqué en France	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> caractéristique du mélange
<u>Couleur :</u> marron avec des morceaux

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : absence

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	345,26 Kcal	1444,6 Kj
Matières grasses	1,58 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	1,22 g	
Glucides	84,34 g	
dont sucres		
Sel	Na : 3 mg	

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 24 mois
<u>Conservation :</u> à conserver au sec à l'abri de la lumière et de l'humidité

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Mélanger environ 30g à une bouteille de vin rouge. Faire chauffer jusqu'au frémissement .Filtrer et servir.	<u>Photo :</u>
	