

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51144
2	ESTRAGON Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	Obtenu par séchage et criblage des feuilles.	<u>Ingrédient :</u> Estragon.
<u>Origine :</u>	Iran.	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Caractéristique, aromatique, piquante et légèrement anisée.
<u>Couleur :</u> Vert pâle au vert gris.

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : Non Ionisation : Non Allergènes : Aucun

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	295 kCal	1233,1 kJ
Matières grasses	7 g	
dont acides gras saturés	1,9 g	
Protéines	23 g	
Glucides	50 g	
dont sucres	g	
Sel	g	

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 24 mois
<u>Conservation :</u> à conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Son goût réhausse les aliments un peu fades. Il accompagne agréablement les sauces, crudités, poissons ...



