

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	
<b>51</b>	<b>FENOUIL Poudre</b> <b>Foeniculum vulgare Miller ssp Capillaceum Miller var</b>		<b>51099</b>
	Titre alcoométrique volumique :		

## Description

<u>Production :</u>	Fruits séchés ou graines entières de la famille des Apiaceae réduit en poudre	<u>Ingrédients :</u> poudre de fenouil
<u>Origine :</u>	Turquie- Egypte	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> caractéristique, aromatique et anisée
<u>Couleur :</u> brun jaunâtre à brun verdâtre

## 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 Kcal	1442 Kj
Matières grasses	14,87 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	15,8 g	
Glucides	52,29 g	
dont sucres		
Sel	Eau 8,8 g	

## Conditions de stockage

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

## Utilisation et photo

<p><u>Conseil d'utilisation :</u> Les graines de fenouil parfument les court-bouillon, les poissons grillés ou rôtis, comme le bar par exemple. Elles s'utilisent aussi dans certains pains et pâtisseries.</p> <p>Remarque : Ces graines s'utilisent préférentiellement en cour de cuisson, afin de faire ressortir tous leurs arômes.</p>	<p>Photo :</p> 
---	--

Date création	16/01/2015	Mise à jour	06/10/2016
---------------	------------	-------------	------------