

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	
51	FENOUIL GRAIN Foeniculum vulgare Miller ssp Capillaceum Miller var		51145
	Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	Fruits séchés ou graines entières de la famille des Apiaceae	<u>Ingrédients :</u> graines de fenouil de 3 à 10mm de longueur et de 2 à 2,5mm de largeur et comportant 5 cotés saillants.
<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> 36 mois
<u>Conservation :</u> A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la chaleur.

Utilisation et photo

<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. <u>Remarque :</u> Ces graines s'utilisent préférentiellement en cour de cuisson, afin de faire ressortir tous leurs arômes.	<u>Photo :</u> 
---	--

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