

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	51423
55	FENOUIL SUCRE		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

Production :	mélange des différents ingrédients	Ingrédients : sucre, graines de fenouil, , colorants : E133, E102, E110
Origine :	Inde	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur:	Caractéristique de la fenouil avec une saveur sucrée.
Couleur :	multicolores

Caractéristiques microbiologiques

E.coli /g	Salmonelles	S.aureus /g
-	abs/25g	-

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : <i>Les colorants E102 et E110 peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants</i>

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	
Matières grasses	
dont acides gras saturés	
Protéines	
Glucides	
dont sucres	
Sel	

Conditions de stockage

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

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : La fenouil sucrée est idéale en apéritif à déguster tel quel ou selon votre imagination !	Photo :	
---	---------	---