

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51252
110	Fève de tonka Dipterix Odorata		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

Production :	fèves sauvages récoltées manuellement à maturité et séchées naturellement	Ingrédients : fève de tonka (graines ridées de 25 à 50mm de long) Taux de coumarine est de environ 3,5 %
Origine :	Brésil	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur:	douce et vanillée avec une pointe d'amertume (agréable odeur de coumarine)
Couleur :	brun à noir avec cristallisation blanche possible

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
1000 UFC/g	abs/25g	-

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : aucun


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	perte à la dessiccation < 15%
Matières grasses	
dont acides gras saturés	
Protéines	
Glucides	
dont sucres	
Sel	

Conditions de stockage

DDM : 36 mois
Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : La fève de Tonka s'utilise dans la préparation de desserts, pour parfumer crèmes anglaises, crèmes brûlées, gâteaux, chocolats...	Photo : 
---	---

Date création	17/06/2016	Mise à jour	06/10/2016
---------------	------------	-------------	------------