

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

Description

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

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> douce et vanillée avec une pointe d'amertume (agréable odeur de coumarine)
<u>Couleur :</u> 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

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

Utilisation et photo

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

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