

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	
<b>35</b>	<b>FLEUR SEL DE GUERANDE (IGP)</b>		<b>51273</b>
	Titre alcoométrique volumique :		

## Description

<u>Production :</u>	La fleur est récoltée à la lousse par les paludiers , pour conserver son blanc éclatant .	<u>Ingrédients :</u> fleur de sel IGP(chlorure de sodium , oligo éléments).
<u>Origine :</u>	France (Guérande)	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> caractéristique du sel
<u>Couleur :</u> blans grisâtre

## 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	0 Kcal	0Kj
Matières grasses	0 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	0 g	
Glucides	0 g	
dont sucres		
Sel	95004 mg	Na 37700 mg

## Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 36 mois
<u>Conservation :</u> Conserver à l'abri de la chaleur

## Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Cette fleur de sel de guérande est très appréciée sur la viande et en assaisonnement de plats.	<u>Photo :</u> 
---	--

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