

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51147
2	GINGEMBRE POUDRE Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	Poudre de gingembre.	<u>Ingrédients :</u> Gingembre.
<u>Origine :</u>	Chine.	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Aromatique, Caractéristique.
<u>Couleur :</u> Blanc crème.

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
<100/g	abs/25g	-

OGM : non Ionisation : non Allergènes : aucun


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	347kcal	1450,46kj
Matières grasses dont acides gras saturés	5,95g	
Protéines	9,12g	
Glucides dont sucres	70,79g	
Sel		

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 24 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> Le gingembre se marie bien avec les viandes blanches, les poissons, les légumes ainsi que les marinades.	<u>Photo :</u>	
---	----------------	---

