

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51823
73	LAVANDE FLEURS (Lavandula intermedia)		
	Densité : 165 g/L		

Description

<u>Production</u> :	Cultivé entre 700 et 1200m d'altitude. Récolté entre début juillet et mi aout selon l'altitude et les conditions climatiques. séché à l'air libre brassé, trié mondé et retrié au sasseur.	<u>Ingrédients</u> : lavande 100%
<u>Origine</u> :	France (Haute provence)	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur</u> : caractéristique de la lavande
<u>Couleur</u> : bleu vert

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM :
Ionisation :
Allergènes : présence naturelle d'allergènes conformément à la directive 2003/15/CE

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	532 Cal	2223Kj
Matières grasses	36 g	
dont acides gras saturés	22,5 g	
Protéines	7 g	
Glucides	36 g	
dont sucres	32,5 g	
Sel	0,15g	Na : 60 mg

Conditions de stockage

<u>DDM</u> : 24 mois
<u>Conservation</u> : conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation</u> : La lavande peut être utilisée en infusion classique ou bien infuser dans du lait, pour être ensuite employée dans la préparation de glace, de crème à la lavande, ou d'autres desserts (île flottante à la lavande ...).	<u>Photo</u> :
	

Date création	04/02/2015	Mise à jour	07/10/2016
---------------	------------	-------------	------------