

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	51151
4	MACIS		
Densité : 200 g/L			

Description

Production :	arills propres, secs et sains du fruit <i>Myristica argentea</i> Linnaeus type Papua	Ingrédients : macis
Origine :	Indonésie	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: flaveur amère, âcre et chaude.

Couleur : orangée

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	475 Kcal	1985.5 Kj
Matières grasses dont acides gras saturés	32.4 g	
Protéines	6.7 g	
Glucides dont sucres	50.5 g	Humidité : 10%
Sel		

Conditions de stockage

DDM : 24 mois

Conservation : à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : idéal pour la préparation des hachis, béchamel, purée, gratin, cuisine orientale.

Photo :



Date création	21/01/2015	Mise à jour	07/10/2016
---------------	------------	-------------	------------