Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51153
51	**MARJOLAINE** **Origanum majorana Linnaeus** Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production :	Feuilles séchées et coupées, brisées
Origine :	Egypte

Ingrédient : Marjolaine

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: épicée et caractéristique de l'épice, note agréable et aromatique

Couleur : Verte grisâtre.

Caractéristiques microbiologiques

E.coli /g	*Salmonelles*	*S.aureus* /g
	abs/25g	_

OGM : Non
Ionisation : Non
Allergènes : Non

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	271 kCal	1136 kJ
Matières grasses	7,04 g	
dont acides gras saturés	0,53 g	teneur en eau: 12% max
Protéines	12,66 g	cendres totales 16% max
Glucides	60,56 g	cendres insolubles dans l'acide 4,5 % max
dont sucres	4,09 g	huiles essentielles 0,7 ml/100 g min
Sel	192,5 mg	

Conditions de stockage

DDM : 24 mois

Conservation : à conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : La marjolaine est généralement utilisée dans les ragoûts, pizzas, sauce tomate, sauce de poissons, soupe, marinade, vinaigrette.
Remarque : Il est préférable de l'ajouter en fin de cuisson afin de lui conserver son arôme.

Photo :

Date création	01/03/2016	Mise à jour	07/10/2016