

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51117
2	QUATRE EPICES		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

<u>Production :</u>	Mélange d'épices sous forme de poudre fine.	<u>Ingrédients :</u> cannelle moulue, girofle moulu, muscade moulue, poivre noir moulu.
<u>Origine :</u>	Madagascar	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Caractéristique dues au mélange d'épices utilisées.
<u>Couleur :</u> Brune.

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : non
Ionisation : non
Allergènes : peut contenir des traces de fruits à coque


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	261kcal	1090,98kj
Matières grasses	3g	
dont acides gras saturés		
Protéines	4g	
Glucides	80g	
dont sucres		
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> Idéal pour les viandes rouges, volailles, cailles, rôtis. Il est aussi utilisé dans la cuisine du porc, pour confectionner des charcuteries, terrines et pâtés. On le marie également avec des fruits et parfume les cakes, les pains d'épices, les tartes, crèmes, biscuits, ou encore les compotes. Il est donc parfait pour le salé et le sucré.	<u>Photo :</u>	
--	----------------	---

