Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51107
0	**CINQ BAIES SEMOULE**		
	Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production :	Les cinq baies citées sont mélangées puis concassées
Origine :	France avec du poivre d'origine Indonesie

Ingrédients : Poivre blanc Muntok, poivre noir vietnam, poivre vert déshydraté, piment du Mexique, baies roses.

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: Le mélange cinq baies possède le goût franc des cinq épices.

Couleur : Mélange de débrisde grains de couleurs : rouge, noir, vert, gris

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : Aucun
Ionisation : Aucun
Allergènes : Aucun

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	1316KJ 315Kcal
Matières grasses	5,23g
dont acides gras saturés	0,32g
Protéines	9,86g
Glucides	51g
dont sucres	0,32g
Sel	0,003g

Conditions de stockage

DDM : 2 Ans

Conservation : Dans son emballage hermétiquement fermé dans un local couvert sec à température ambiante.

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Ce mélange est idéal pour l'assaisonnement de viandes ou poissons marinés ou grillés.
Il peut aussi décorer et arômatiser les légumes et les fruits, cuits ou en salade ou pour servir en poivre de table.

Photo :

Date création	27/01/2015	Mise à jour	10/10/2016