

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51191
55	TANDOORI		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

<u>Production :</u>	Poudre fluide et sans grumeaux produite en mélangeant attentivement diverses épices et herbes	<u>Ingrédients :</u> sel, coriandre, moutarde, extrait de betterave rouge, fenugrec, poivre noir, poudre d'oignon, cannelle, ail poudre, cumin, noix de muscade, gingembre, cardamome, clou de girofle, paprika, poudre de piment, celeri, extrait d'épices, laurier, colorants naturels: extrait de paprika ,extrait curcuma, oxyde de fer rouge, huile essentielle de citron, acide citrique, agent anti agglomérant: silice
<u>Origine :</u>	Fabriqué en Angleterre	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> caractéristique du mélange .
<u>Couleur :</u> rouge

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
<10/ g	abs/25g	<100/g

OGM : aucun Ionisation : non Allergènes : MOUTARDE et CELERI


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	361 Kcal	1212 Kj
Matières grasses	15,9 g	
dont acides gras saturés	3,1 g	
Protéines	14,3 g	
Glucides	62,9 g	
dont sucres	2 g	
Sel	29,5 g	

Conditions de stockage

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

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Ce mélange est particulier à la cuisine indienne, il rentre dans une marinade pour la préparation du poulet Tandoori...	<u>Photo :</u>	
--	----------------	---