

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51111
2	NOIX DE MUSCADE 100/110 Mrystica Fragans		
	Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	Récolte du fruit mûr séché.	<u>Ingrédients :</u> Noix de muscade.
<u>Origine :</u>	Indonésie.	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Caractéristique, forte.
<u>Couleur :</u> Marron.

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : Non
Ionisation : Non
Allergènes : Aucun

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	525 kCal	2194,5 kJ
Matières grasses	36 g	
dont acides gras saturés	g	
Protéines	6 g	
Glucides	49 g	
dont sucres	g	
Sel	g	

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 36 mois
<u>Conservation :</u> 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 noix de muscade est généralement ajoutée aux potages, aux purées de pommes de terre, aux soufflés. Elle sert également pour aromatiser le thé, le vin chaud, et certaines pâtisseries aux épices. Elle entre dans la composition du curry.



