

Code fournisseur	Fiche Technique		
<b>32</b>	<b>POIVRE DES GORILLES</b> <b>Piper guineense</b>		<b>51998</b>
	Titre alcoométrique volumique :		

## Description

<u>Production :</u>	Grains sphéroïdes allongés, plus petits et plus lisses que le poivre cubèbe. Les tiges sont également nettement courbées tandis que ceux du cubèbe sont complètement droites. Les fruits sont triés sur le volet dans le désert dans l'Est Afrique, séchés à l'air, décapés et stérilisé à Hambourg, ce poivre est très similaire au Cubèbe mais est beaucoup moins amer et a une saveur herbacée plus fraîche.	<u>Ingrédients :</u> poivre noir (très proche du poivre Cubèbe, du poivre Voantsy et du poivre long)
<u>Origine :</u>	Afrique	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> caractéristique du poivre avec une saveur herbacée
<u>Couleur :</u> rougeâtre

## Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : absence
Ionisation : absence
Allergènes : absence


## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	285 Kcal	1192 Kj
Matières grasses	3,3	
dont acides gras saturés		
Protéines	10,9	
Glucides	52	
dont sucres		
Sel	0 Mg : 190 mg	

## Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 36 mois
<u>Conservation :</u> à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

## Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Le "poivre des Gorilles" s'utilise généralement dans les curries et autres plats indiens mais peut également accompagner viandes et légumes.	<u>Photo :</u>	
---	----------------	---