

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51264
3	PIMENT NIORA CONCASSE Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	Fruit séchés puis concassés.	<u>Ingrédient :</u> piment niora (Capsicum annum L).
<u>Origine :</u>	Espagne.	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Caractéristique du poivron séché.
<u>Couleur :</u> Rouge à marron.

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
1000 /g	abs/25g	-

OGM : Non Ionisation : Non Allergènes : Aucun

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	473,35 kCal	1978,6 kJ
Matières grasses	12,95 g	
dont acides gras saturés	g	
Protéines	14,76 g	
Glucides	18,34 g	
dont sucres	10,34 g	
Sel	g	

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 24 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

<u>Conseil d'utilisation :</u> Le niora se marie très bien avec les sauces rouges, la charcuterie, et sert dans la cuisine espagnole.	<u>Photo :</u>
---	----------------



