

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	
35	PAPRIKA Capsicum annum		51162
	Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	poudre de paprika obtenu à partir de fruit mûr, sain, et propre, de piment séché à l'air libre.	<u>Ingrédient :</u> Paprika 200 ASTA Capsicum annum
<u>Origine :</u>	Espagne	

Caractéristiques organoleptiques

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

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : absence


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	473,35 Kcal	1973 Kj
Matières grasses	12,95 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	14,76 g	
Glucides	18,34 g	
dont sucres	10,34 g	
Sel	Na 34 mg	

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 24 mois
<u>Conservation :</u> A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> C'est la base fondamentale de certains plats typiques de la cuisine espagnole tels que le poulpe a feira (à la mode de Galice, blanchi, coupé en tranches et assaisonné de paprika, de sel et d'huile d'olive vierge), les escabeches (en particulier les moules à l'escabeche), les pommes de terre à la riojana (région de Rioja, pommes de terre cuisinées en ragoût avec du chorizo) et certaines charcuteries typiques comme la soubressade, le chorizo, la txistorra, le lomo, le morcon. Mais il faut savoir que la plupart des charcuteries espagnoles (butifarra, bull, fuet, secallona, llonganissa, salchichón, butifarró, etc.) n'ont cependant pas de paprika.	<u>Photo :</u> 
--	---

Date création	16/01/2015	Mise à jour	18/11/2016
---------------	------------	-------------	------------