

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51164
51	PERSIL Petroselinum	E	
Granulométrie : 0,5 à 5 mm			

Description

Production :	Feuilles séchées et ciselées	Ingrédient : persil extra vert (Petroselinum)
Origine :	Egypte	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: caractéristiques du persil
Couleur : vert franc

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : absence


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	36 Kcal	150,4 Kj
Matières grasses	0,8 g	
dont acides gras saturés	0,1 g	
Protéines	3 g	
Glucides	6 g	Humidité 7% max
dont sucres	0,8 g	
Sel	Na 56 mg	

Conditions de stockage

DDM : 24 mois
Conservation : A conserver dans un endroit frais, sec à l'abri de la chaleur

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Cru ou cuit, le persil fait merveille dans les omelettes aux fines herbes, les crudités, les sauces, les salades, le beurre...	Photo :	
--	---------	---

Date création	Mise à jour	12/12/2016
---------------	-------------	------------