

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51114
2	<b>PIMENTS CAYENNE EN POUDRE</b> <b>capsicum frutescens</b>		
	Titre alcoométrique volumique :		

## Description

<u>Production :</u>	Gousses séchées et broyées de capsicum frutescens.	<u>Ingrédient :</u> Piment Cayenne.
<u>Origine :</u>	Chine.	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Odeur puissante, caractéristique ; flaveur fortement âcre, brûlante et persistante.
<u>Couleur :</u> Rouge foncé à orange.

## 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	484,39 kCal	2024,75 kJ
Matières grasses	17,27 g	
dont acides gras saturés	g	
Protéines	12,01 g	
Glucides	29,43 g	
dont sucres	10,34 g	
Sel		

## 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

Conseil d'utilisation : Ce piment particulièrement fort peut être utilisé dans toutes les cuisines épicées pour donner un piquant incomparable. Il reste toute de même à utiliser avec parcimonie.



