

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51008
4	PIMENT DOUX FUME Capsicum annum Linnaeus granulométrie 90% < 1000 µm		

Description

<u>Production</u> :	poudre de piment doux fumé obtenu à partir de fruit mûre, sain et propre de piment séché par déshydratation par combustion de chêne vert	<u>Ingrédient</u> : Piment doux (Capsicum annum Linnaeus) fumé
<u>Origine</u> :	Espagne	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur</u> : caractéristique du piment avec une odeur de fumé
<u>Couleur</u> : orangé à rouge foncée

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	
Matières grasses	masse volumique (g/l) 510
dont acides gras saturés	humidité 11%
Protéines	cendres totales 8% max
Glucides	cendres insolubles dans l'acide 0,7% max
dont sucres	
Sel	

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 terres 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 de 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	12/12/2016
---------------	------------	-------------	------------