

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	48300
<b>79</b>	<b>Piments Pequillos extra</b>	E	<b>43188</b>
	pH < 4,5		

## Description

<u>Production :</u>	Le plus particulier est sa forme de préparation dans des boîtes de conserve. Le processus consiste à les rôtir, ou bien les cuire sur une surface de charbon végétal ou par gaz dans un cylindre dans lequel le processus ne doit jamais entrer en contact avec l'eau, parce qu'ils perdraient l'arôme et la saveur	<u>Ingrédients :</u> piments , eau, sel et acide citrique. La forme est triangulaire, pas très grande, environ 7 cm de longueur, pas trop charnue, la peau dure et la couleur rouge foncé. On admet des rayures vertes le long de leur chair qui sont appelées entreverados
<u>Origine :</u>	Espagne	

## Caractéristiques organoleptiques

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

## Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : absence
Ionisation : absence
Allergènes : absence

## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	30 kCal	123 kJ
Matières grasses		0,4
dont acides gras saturés		0,1
Protéines		1,2
Glucides		5,2
dont sucres		5,1
Sel	Na : 0,07	

## Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 5 ans
<u>Conservation :</u> à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité < 25°C

## Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> On prépare généralement des garnitures, à la poêle (réchauffés dans une poêle avec un peu de sucre, un peu de vinaigre de Modène, sel et huile jusqu'à ce que la sauce qui se détache épaississe et caramélise) ou aussi cru (avec un peu d'huile olive vierge, sel et ail haché finement). On l'accompagne généralement avec de la viande ou avec une tortilla de pommes de terre et de poissons bleus. Sa préparation sous forme de garniture est très populaire étant données les caractéristiques résistantes de sa peau qui permet d'employer tout type de remplissage, elle peut être couverte de diverses variantes, comme le boudin avec du riz[2] morue, etc.	<u>Photo :</u>	
---	----------------	---

Date création	08/04/2015	Mise à jour	12/12/2016
---------------	------------	-------------	------------