

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51363
32	<b>POIVRE A QUEUE (cubebe)</b> Titre alcoométrique volumique :		

## Description

<u>Production :</u>	Fruit arrivé à quasi maturité, puis séché.	<u>Ingrédient :</u> Poivre noir Cubèbe (Piper cubeba L.).
<u>Origine :</u>	Indonésie.	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Saveur caractéristique, aromatique, chaude et fruitée.
<u>Couleur :</u> Brun sombre.

## Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : Non Ionisation : Non Allergènes : Aucun
---


## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	255 kCal	1065,9 kJ
Matières grasses	3,26 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	10,95 g	
Glucides	64,81 g	
dont sucres		
Sel		

## Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 36 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

<u>Conseil d'utilisation :</u> Le cubèbe ou "poivre à queue" s'utilise généralement dans les curries et autres plats indiens.	<u>Photo :</u>	
---	----------------	---

