

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51269
3	POIVRE BLANC MUNTOK Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	Poivre en grains.	<u>Ingrédients :</u> Poivre blanc
<u>Origine :</u>	Indonésie	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Caractéristique, piquant et aromatique.
<u>Couleur :</u> Blanc-gris.

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : non
Ionisation : non
Allergènes : absence


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	334 Kcal	1401 Kj
Matières grasses	2,0 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	12,5 g	
Glucides	59 g	
dont sucres		
Sel	0	

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 36 mois
<u>Conservation :</u> A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

Utilisation et photo

<p><u>Conseil d'utilisation :</u> Poivre très blanc, nez floral et épicé, agrément agréablement les crudités, potages ou poissons</p> <p>Un grand poivre blanc, aisément reconnaissable par ses notes épicées.</p> <p>Accord : un oeuf sur le plat, filet de poisson, côte de veau</p> <p>Ce poivre peut être utilisé pour agrémenter les plats, les sauces claires ...</p>	<p>Photo :</p> 
---	--

