

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51664
58	<b>POIVRE BLANC DE KAMPOT</b> Titre alcoométrique volumique :		

## Description

<u>Production :</u>	Baies cueillies triées , ventilées , criblées.	<u>Ingrédients :</u> Poivre blanc.
<u>Origine :</u>	Cambodge	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Caractéristique du poivre, corsé, avec une persistance en bouche et une note boisée, épicée.
<u>Couleur :</u> Blanc à crème.

## 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	387 kCal	1617 kJ
Matières grasses	2,12 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	10,4 g	
Glucides	42,41 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

Conseil d'utilisation : Le poivre blanc de Kampot est reconnu à travers le monde pour ces qualités culinaires. Le poivre blanc de Kampot est l'épice idéale pour les plats de fruits de mer.



