

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51270
2	<b>POIVRE BLANC MALABAR</b> Titre alcoométrique volumique :		

## Description

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

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Caractéristique, piquante.
<u>Couleur :</u> Blanche.

## Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : non
Ionisation : non
Allergènes : aucun


## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	387kcal	1617kj
Matières grasses	2,12g	
dont acides gras saturés		
Protéines	10,4g	
Glucides	42,41g	
dont sucres		
Sel		

## 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

<u>Conseil d'utilisation :</u> Ce poivre peut être utilisé pour agrémenter les plats, les sauces claires ...	<u>Photo :</u>	
--	----------------	---

