

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51188
52	POIVRE BLANC DES OISEAUX DU PENJA Titre alcoométrique volumique :		

Description

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

Caractéristiques organoleptiques

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

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
< 10/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	0,99 g	
Protéines	10,4 g	
Glucides	42,41 g	
dont sucres	38,3 g	
Sel	110,88 mg	

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 : Ce poivre sauvage pousse dans la savane , il est diffusé par les oiseaux d'une façon aléatoire . Il exalte tout son arôme une fois concassé. Il rehausse agréablement viandes rouges, volailles, et autres plats aux sauces relevées.
En poivre de table, il ajoute une note fruitée.



