

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	
<b>80</b>	<b>POIVRE DE CASSIS (Ribes nigrum)</b>		<b>51937</b>
	Densité : 0,3		

## Description

<u>Production :</u>	Elaboré uniquement à partir de bourgeons de cassis de Bourgogne issus de 3 variétés sélectionnées pour leur qualité aromatique : Noir de Bourgogne, Bigrou, Royal de Naples	<u>Ingrédient :</u> poivre (Ribes nigrum) granulométrie 40% < 300micros et 1% > 1000 micros
<u>Origine :</u>	France (Bourgogne)	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> poivre acidulé et fruité au goût de cassis
<u>Couleur :</u> vert à parme

## Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
<10/ g	abs/25g	-

OGM : absence
Ionisation : absence
Allergènes : absence


## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	304 Kcal	1280 Kj
Matières grasses	3,3	
dont acides gras saturés		
Protéines	10,9	
Glucides	44,5	
dont sucres	38,3	
Sel	Na : 44 mg	

## Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 24 mois
<u>Conservation :</u> à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

## Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Son goût allie la puissance aromatique des feuilles et des bourgeons à la douceur acidulée du cassis. Ce bouquet inédit répond aux attentes des gastronomes à la recherche de saveurs nouvelles et à celle des grands chefs. Plusieurs l'ont déjà adoptée, pour sa belle acidité et son goût fruité de cassis, qui se marient aussi bien avec le sucré qu'avec le salé.	<u>Photo :</u>	
--	----------------	---

Date création	21/04/2015	Mise à jour	13/12/2016
---------------	------------	-------------	------------