

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51398
31	<b>POIVRE LONG DE JAVA (<i>piper longum</i>)</b> Titre alcoométrique volumique :		

## Description

<u>Production :</u>	Récolte et séchage des fruits.	<u>Ingrédient :</u> Poivre long ( <i>piper longum</i> ).
<u>Origine :</u>	Indonésie.	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Caractéristique du poivre, piquante.
<u>Couleur :</u> Brun à noir.

## 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	255 kCal	1065,9 kJ
Matières grasses	3,26 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	10,95 g	
Glucides	64,81 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

<u>Conseil d'utilisation :</u> Ce poivre particulier se marie très bien avec les volailles, les gibiers, le canard et plus originalement dans les salades de fruits. A essayer aussi sur des fromages de chèvre frais.	<u>Photo :</u>	
--	----------------	---

