

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51152
2	MANIGUETTE Aframomum melegueta		

Description

<u>Production :</u>	Récolte des graines et séchage. <i>Grains harvest , cleaning , drying , packing</i>	<u>Ingrédients :</u> Maniguette, aussi appelé graines de paradis. <i>Maiguette , named "paradise grain " as well</i>
<u>Origine :</u>	Cote d'ivoire. <i>Ivory Coast</i>	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur/ Flavor and odor:</u> Caractéristique, brûlant. <i>Characteristic of maniguette , and hot .</i>
<u>Couleur / color :</u> Brun rouge. <i>Brown/red</i>

Caractéristiques microbiologiques /Microbiological characte

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

OGM/GMO : Non/no
Ionisation : Non
Allergènes/ <i>allergens</i> : Aucun/ <i>none</i>


Valeurs nutritionnelles/nutritional int

<u>Valeurs énergétiques/energy</u>	304 kCal	1280 kJ
<u>Matières grasses /fat</u>	42 g	
<u>dont acides gras saturés</u>	g	
<u>Protéines/proteins</u>	18 g	
<u>Glucides/</u>	44,5 g	
<u>dont sucres</u>	g	
<u>Sel/salt</u>	g	

Conditions de stockage

<u>DDM / shelflife :</u> 36 mois/ <i>months</i>
<u>Conservation /storage :</u> à conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité. <i>/ to be stored in a cool and</i>

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation /use :</u> La maniguette permet de remplacer les poivres d'une manière générale, dans la plupart des plats. <i>Maniguette can replace chillies and peppers in different recipes</i>	<u>Photo :</u>	
--	----------------	---

