Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51171
3	**POIVRE NOIR CONCASSE (Mignonette grise)** **Piper nigrum L**		
	Granulométrie 2,8 à 4 mm		

Description

Production :	Broyage puis tamisage du poivre noir entier qui est la baie entière séchée, généralement cueillie avant maturité complète de Piper nigrum L
Origine :	Brésil-Indonésie-Madagascar-Vietnam

Ingrédients : poivre noir

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: caractéristique du poivre

Couleur : gris à noir

Caractéristiques microbiologiques

E.coli /g	*Salmonelles*	*S.aureus* /g
_	abs/25g	_

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : absence

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	281 Kcal 1191 Kj
Matières grasses dont acides gras saturés	3 g
Protéines	141 g
Glucides dont sucres	52 g
Sel	

Conditions de stockage

DDM : 24 mois

Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Ce poivre concassé est idéal pour les viandes, les poissons, les sauces …

Photo :

Date création	16/01/2015	Mise à jour	13/12/2016