

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51488
58	POIVRE NOIR DE KAMPOT (I.G.P) Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	Récolte des grains à maturité, séchage au soleil.	<u>Ingrédients :</u> Poivre noir.
<u>Origine :</u>	Kampot (Cambodge).	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Caractéristique, très aromatique et doux.
<u>Couleur :</u> 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	304 kCal	1280 kJ
Matières grasses	3,3 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	10,9 g	
Glucides	44,5 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, avec sa saveur aromatique, intense et douce à la fois, est parfait pour les viandes rouges, les poissons, et l'assaisonnement de plats.	<u>Photo :</u> 
---	---

