

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51100
2	POIVRE NOIR MALABAR Piper Nigrum		
	Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	Produit de la famille des pipéracées récolté en novembre-mars.	<u>Ingrédients :</u> Poivre noir
<u>Origine :</u>	Inde.	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Caractéristique, piquant.
<u>Couleur :</u> Noir.

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : non
Ionisation : non
Allergènes : aucun

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	304kcal	1280kj
Matières grasses	3,3g	
dont acides gras saturés	0,99g	
Protéines	10,9g	
Glucides	44,5g	
dont sucres	38,3g	
Sel	110,88mg	

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 36 mois
<u>Conservation :</u> A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Ce poivre peut être utilisé pour agrémenter les plats, les sauces ...	<u>Photo :</u> 
--	---

