

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51553
59	<b>POIVRE SAUVAGE VOANTSY PERIFERY</b> Titre alcoométrique volumique :		

## Description

<u>Production :</u>	Récolte à partir de baies entières et séchage.	<u>Ingrédients :</u> Poivre sauvage.
<u>Origine :</u>	Madagascar.	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Caractéristique du poivre, aromatique et piquant;
<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	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> A Madagascar, ce poivre est utilisé pour masquer les odeurs particulières de certaines viandes comme les lapins, fruits de mer et leur donner un goût sensationnel. Il peut se substituer au poivre noir dans la préparation des repas et il donne des goûts originaux par rapport aux autres poivres, surtout si on l'associe avec du lait de coco ou des viandes, poulet, bœuf...	<u>Photo :</u> 
---	--

