

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51799
61	POIVRE DE TIMUT		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

<u>Production :</u>	Récolte de grains séchés à l'air libre, nettoyés et homogénéisés.	<u>Ingrédients :</u> Poivre de timut.
<u>Origine :</u>	Nepal.	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Caractéristique du poivre de TIMUT.
<u>Couleur :</u> Noir à brun.

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

Conseil d'utilisation : Ce poivre, originaire du NEPAL se démarque par son goût unique. Il convient à de nombreux plats, poissons, viandes, légumes, fruits ...

Photo :



