

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51167
3	<b>RAZ EL HANOUT (jaune)</b> Titre alcoométrique volumique :		

## Description

<u>Production :</u>	Obtenu par mélange et broyage de différents ingrédients.
<u>Origine :</u>	France.

Ingrédients : cumin, carvi, muscade, anis, gingembre, coriandre, fenouil, girofle, piment, curcuma, basilic, romarin, thym, sarriette, origan, riz, sel (anti-agglomérant E535 : ferrocyanure de sodium ou E536 : ferrocyanure de potassium).

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur :</u> Caractéristiques des composants du mélange.
<u>Couleur :</u> Moutarde à brun clair.

## 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	371kcal	1546kj
Matières grasses	13,2g	
dont acides gras saturés	1,3g	
Protéines	12,6g	
Glucides	37g	
dont sucres	7g	
Sel	0g	

## Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 24 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> Il s'utilise dans les plats à base de riz et légumes, les crustacés, viandes blanches, les poissons, les tajines, les couscous..	<u>Photo :</u>	
---	----------------	---

