Code fournisseur	Fiche Technique	CODE	
	REGLISSE EN POUDRE	MATIERE PREMIERE	51809
2	Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production :	Récolte et séchage des racines, effilochage en poudre.	Ingrédient : réglisse (contient de la coumarine).
Origine :	Syrie, Chine.	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur</u>: Saveur caractéristique, sucrée et arômatique. <u>Couleur</u> : Gris à brun.

Caractéristiques microbiologiques

E.coli /g	Salmonelles	S.aureus /g
_	abs/25g	_

OGM : Non Ionisation : Non Allergènes : Aucun

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	375 kCal	1569 kJ
Matières grasses	0,05 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	0 g	
Glucides	93,55 g	
dont sucres		
Sel		

Conditions de stockage

DDM: 24 mois

Conservation: 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>: La réglisse s'utilise souvent dans les confiseries, gâteaux, tisanes, salades de fruits... Elle sert aussi dans les sauces, les escargots, les crèmes brulées.

