

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51782
2	ROMARIN POUDRE Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	Feuilles récoltées et séchées puis réduites en poudre.	<u>Ingrédients :</u> Romarin.
<u>Origine :</u>	Tunisie, Maroc.	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Odeur légèrement camphrée. Saveur très aromatique, fraîche et légèrement amère.
<u>Couleur :</u> Vert-grisatre.

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	131 kCal	547,58 kJ
Matières grasses	6 g	
dont acides gras saturés	2,8 g	
Protéines	3,3 g	
Glucides	21 g	
dont sucres		
Sel		

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 24 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 : Cette épice est typique des plats méditerranéens, et peut accompagner les poissons, les grillades, le gibier, la volaille, les pâtes...
Elle permet également de parfumer les viandes tel que l'agneau, le porc, le lapin, et les sauces d'accompagnement.
Remarque : Le romarin a la particularité de saler, il faut donc être attentif à l'assaisonnement en sel.



