

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	
65	SAFRAN FILAMENTS- Catégorie 1		51026
Titre alcoométrique volumique :			

Description

<u>Production :</u>	Bulbes de fleurs produits après 4 à 5 années qui fleurissent en octobre-novembre tous les ans cueillies manuellement tôt le matin et placées dans des paniers.les stigmates sont séparées et grillées à haute température	<u>Ingrédients :</u> 100% safran
<u>Origine :</u>	Iran	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> caractéristique du safran
<u>Couleur :</u> rouge

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
< 10/g	abs/25g	<100 cfu/g

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : absence


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	310,25 Kcal	1298 Kj
Matières grasses	5,85 g	
dont acides gras saturés	0,006 g	
Protéines	11,43 g	
Glucides	65,37 g	
dont sucres		
Sel	Na 148,2 mg	

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 24 mois
<u>Conservation :</u> A conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> A ajouter en fin de cuisson. Idéal pour le riz (risotto, paëlla), soupes, poissons, viandes et desserts.	<u>Photo :</u>	
---	----------------	---

Date création	16/01/2015	Mise à jour	14/12/2016
---------------	------------	-------------	------------