

| | | | |
|------------------|---|-----------------------------|-------|
| Code fournisseur | Fiche Technique | CODE MATIERE PREMIERE | 51194 |
| 2 | SARRIETTE Titre alcoométrique volumique : | | |

Description

| | | |
|---------------------|-------------------|---|
| <u>Production :</u> | Feuilles séchées. | <u>Ingrédients :</u> Feuilles de sarriette. |
| <u>Origine :</u> | Albanie. | |

Caractéristiques organoleptiques

| |
|---|
| <u>Flaveur et odeur:</u> Saveur caractéristique, puissante et aromatique. |
| <u>Couleur :</u> Vert. |

Caractéristiques microbiologiques

| <i>E.coli</i> /g | <i>Salmonelles</i> | <i>S.aureus</i> /g |
|------------------|--------------------|--------------------|
| 100 /g | abs/25g | - |

| |
|---|
| OGM : Non Ionisation : Non Allergènes : Aucun |
|---|

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

| | | |
|--------------------------|----------|---------|
| Valeurs énergétiques | 272 kCal | 1138 kJ |
| Matières grasses | 5,91 g | |
| dont acides gras saturés | g | |
| Protéines | 6,73 g | |
| Glucides | 68,73 g | |
| dont sucres | g | |
| Sel | g | |

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 : La sarriette est l'une des "herbes de Provence". La sarriette s'utilise dans les soupes, potages, veloutés, sauces, salades et dans les grillades, les ragoûts de viandes de porc, lapin, gibiers, volailles ou dans les farces. Elle aromatise le vinaigre. Elle parfume également délicatement les fromages de chèvre frais (un brin sur le fromage).



