

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51173
2	SAUGE Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	Feuilles récoltées avant floraison puis séchées.	<u>Ingrédients :</u> Feuilles de sauge.
<u>Origine :</u>	Albanie.	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Saveur caractéristique 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	315 kCal	1316,7 kJ
Matières grasses	12,75 g	
dont acides gras saturés	7,03 g	
Protéines	10,63 g	
Glucides	60,73 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 sauge est employée comme condiment dans les charcuteries, avec le porc, l'anguille, les sauces, les farces de volaille, les soupes, les viandes blanches, les volailles, les omelettes, les marinades... Elle est un condiment important dans certains plats italiens comme la piccata, la saltimbocca, l'osso-buco, les paupiettes, le minestrone au riz et elle entre dans la composition de vinaigres aromatisés. Les feuilles de sauge doivent être utilisées en petite quantité car elles sont très parfumées.



