Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51178
0	**SEL AU CELERI**		
	Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production :	Mélange des différents ingrédients
Origine :	Fabriqué en France

Ingrédients : sel fin (sel raffiné séché, antiagglomérant), Céleri en poudre 10%

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: caractéristique du céleri

Couleur : brun clair

Caractéristiques microbiologiques

E.coli /g	*Salmonelles*	*S.aureus* /g
<10/ g	abs/25g	_

OGM : absence
Ionisation : absence
Allergènes : ***Présence de céleri***

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	39,2 Kcal 163,8 Kj
Matières grasses dont acides gras saturés	2,53
Protéines	1,81
Glucides dont sucres	2,96
Sel	84,6

Conditions de stockage

DDM : 24 mois

Conservation : à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation :Célèbre pour accompagner régulièrement le jus de tomate, il agrémente un grand nombre de cocktails, comme par exemple le bloody mary.
Son goût raffiné sera également agréable dans les soupes, les légumes vapeur ou à l'eau.
Remarque : Un peu moins concentré que le sel de table (80% sel et 20% céleri), il peut être un atout pour celles et ceux qui voudraient réduire leur consommation en sel.

Photo :

Date création	09/06/2015	Mise à jour	16/11/2016