

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	
<b>0</b>	<b>SEL FOU aux herbes et aux épices</b>		<b>51438</b>
	Titre alcoométrique volumique :		

## Description

<u>Production :</u>	Sel mélangé aux différents ingrédients et conditionné	<u>Ingrédients :</u> sel de Guérande IGP (80%) , paprika , thym , chili (piment fort, piment doux, cumin, coriandre) , baies roses , poivre noir concassé , romarin .
<u>Origine :</u>	France	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> caractéristique du sel , suivi d'une saveur très épicée.
<u>Couleur :</u> dominante rouge

## Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : aucun

## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	50,36Kcal	210,5 KJ
Matières grasses	2,04 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	2,26 g	
Glucides	7,7 g	
dont sucres		3,36 mg Mg
Sel	84,6 g	12,16 mg Ca    14 mg Fe

## Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 24 mois
<u>Conservation :</u> Dans son emballage hermétiquement fermé dans un local couvert sec.

## Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Ce sel particulièrement épicé peut servir à agrémenter toutes les grillades, barbecue, court-bouillon, sauces, potages, viandes et poissons, légumes, salades,	<u>Photo :</u> 
---	---

Date création	07/01/2015	Mise à jour	16/11/2016
---------------	------------	-------------	------------