

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	51690
<b>32</b>	<b>SEL NOIR FUME</b>		
Titre alcoométrique volumique :			

## Description

<u>Production :</u>	Sel marin exposé à la fumée de bois de chêne . La couleur noire est naturelle , par dépôt de fumée .	<u>Ingrédients :</u> sel, fumée de chêne
<u>Origine :</u>	Mexique	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> forte odeur de fumé
<u>Couleur :</u> noir

## Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : absence

## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	0 Kcal
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	
Protéines	0 g
Glucides	0 g
dont sucres	
Sel	920 mg

## Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 36 mois
<u>Conservation :</u> A conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière.

## Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Ce sel aromatise les plats de poisson, sauces, mélanges d'épices, charcuterie, avec une saveur fumée.	<u>Photo :</u> 
--	---