

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51936
33	SESAME GRILLE AU WASABI		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

<u>Production :</u>	Mélange de différents ingrédients, contrôle visuel et contrôle au détecteur de métaux.	<u>Ingrédients :</u> SESAME grillé, sel, sucre, acides aminés, poudre de wasabi, extrait d'épices, agent acidifiant, agent colorant : pigment gardenia, acide glutamique de sodium, 5-ribonucléotide disodium.
<u>Origine :</u>	Japon	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> grillé et wasabi
<u>Couleur :</u> vert

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : non
Ionisation : non
Allergènes : Sésame


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	526 Kcal	2724,7 Kj
Matières grasses	43,3 g	
dont acides gras saturés	6,72 g	
Protéines	17,4 g	
Glucides	24,6 g	
dont sucres	0,45 g	
Sel	3,6 g	Na : 1400 mg

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 24 mois
<u>Conservation :</u> conserver à l'abri de la chaleur des variations de température et de la lumière

Utilisation et photo

<p><u>Conseil d'utilisation :</u> Les grains de sésame aromatisés au wasabi font partie, au Japon, de ce que l'on nomme "Furikake" : des condiments, des mélanges d'épices à saupoudrer sur le riz, les nouilles, la viande ...</p> <p>Son utilisation peut être détournée : on peut l'utiliser pour la fabrication des sushis rolls, en parsemer un pain maison...</p> <p>Son croquant et la saveur relevée du wasabi en feront un excellent réhausseur de goût !</p> <p>Astuce recette : les faire revenir dans une poêle, sans aucune matière grasse, pour les griller. Ainsi, les grains de sésame auront un léger goût de noisette.</p>	<p>Photo :</p> 
--	--

Date création	05/02/2015	Mise à jour	14/12/2016
---------------	------------	-------------	------------