

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51275
4	<b>SUMAC</b>		
Titre alcoométrique volumique :			

## Description

<u>Production :</u>	Baies séchées et broyées.	<u>Ingrédients :</u> Sumac.
<u>Origine :</u>	Turquie.	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> Saveur caractéristique, acidulée.
<u>Couleur :</u> Rouge à brun.

## Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : non
Ionisation : non
Allergènes : aucun

## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	140kcal	585,2kj
Matières grasses	9g	
dont acides gras saturés		
Protéines	0g	
Glucides	70g	
dont sucres		
Sel		

## Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 24 mois
<u>Conservation :</u> A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

## Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Le sumac est une des épices les plus courantes dans la cuisine libanaise, syrienne, turque et iranienne. Il est utilisé dans les fruits de la mer, les salades, et les viandes blanches.	<u>Photo :</u>	
---	----------------	---

