

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51175
2	THYM Thymus vulgaris Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	feuilles récoltées mécaniquement au printemps et à l'été séchées à l'air libre mais à l'ombre	<u>Ingrédients :</u> thym
<u>Origine :</u>	Maroc	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur :</u> typique
<u>Couleur :</u> vert gris

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : non
Ionisation : non
Allergènes : aucun


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	276 kCal	1155 kJ
Matières grasses	7,43%	
dont acides gras saturés		
Protéines	9,11%	
Glucides	26,94%	
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> cuisines méditerranéennes, plats de légumes, bouquets garnis...	<u>Photo :</u>	
--	----------------	---

