

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	
<b>70</b>	<b>VADOUVAN (Vadagam)</b>		<b>51220</b>
	Titre alcoométrique volumique :		

## Description

Production :	Mélange des différents ingrédients	Ingrédients : oignon, ail, MOUTARDE, lentille urid(vigna mungo), fenugrec, cumin, fenouil, curcuma, feuille de curry, huile de SESAME, huile de coco.
Origine :	Inde	

## Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: caractéristique du mélange indien, huileux et aromatique .
Couleur : brun noir

## Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : <b>moutarde, sésame</b>


## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	338,1 Kcal	1413,3 Kj
Matières grasses	10,33 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	12,75 g	
Glucides	48,54 g	
dont sucres		
Sel	1944,9 mg	

## Conditions de stockage

DDM : 24 mois
Conservation : dans un local sain à l'abri de la chaleur et de l'humidité

## Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : à utiliser en petite quantité (1 cc pour 4 pers), traditionnel du sud de l'Inde (spécifique au Tamil Nadu). Pour la préparation de sautés de légumes, curry à base de tamarin, d'hal (soupe de lentilles), rasam... Le vadouvan est couramment utilisé dans la cuisine indienne. Il accompagne les viandes blanches, les poissons, les pommes de terre et les pâtes...	Photo : 
--	---

Date création	04/02/2015	Mise à jour	18/11/2016
---------------	------------	-------------	------------