

| | | | |
|------------------|--|-----------------------------|-------|
| Code fournisseur | Fiche Technique | CODE MATIERE PREMIERE | 51356 |
| 2 | VERVEINE Titre alcoométrique volumique : | | |

Description

| | | |
|---------------------|--------------------------------|--|
| <u>Production :</u> | Feuilles récoltées et séchées. | <u>Ingrédients :</u> Feuilles de verveine. |
| <u>Origine :</u> | Maroc. | |

Caractéristiques organoleptiques

| |
|--|
| <u>Flaveur et odeur:</u> Caractéristique, saine, fraîche, et légèrement citronnée. |
| <u>Couleur :</u> Vert. |

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 | 15 kCal | 62,7 kJ |
| Matières grasses | 1 g | |
| dont acides gras saturés | g | |
| Protéines | 1 g | |
| Glucides | 3 g | |
| dont sucres | g | |
| Sel | g | |

Conditions de stockage

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

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : La verveine s'utilise généralement en infusion seule ou associée au thé, et elle parfume délicatement les salades de fruits et autres desserts.



