

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51233
112	POIVRE CUMEO Pipper Nigrum		
	granulométrie: 4-6 mm		

Description

<u>Production :</u>	Le poivre cuméo se développe dans l'Himalya Népalais de façon sauvage	<u>Ingrédients :</u> Poivre noir
<u>Origine :</u>	Népal	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> intense, pamplemousse, légèrement amer
<u>Couleur :</u> 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	
Matières grasses	
dont acides gras saturés	
Protéines	
Glucides	
dont sucres	
Sel	

Conditions de stockage

DDM : 36 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

<u>Conseil d'utilisation :</u> Ce poivre, avec ses notes de citronnelle légèrement fumées et frais, s'utilise avec les crustacés, la volaille, les pommes de terre et les légumes.	<u>Photo :</u> 
--	---

