

|                  |   |                             |       |
|------------------|---|-----------------------------|-------|
| Code fournisseur | Fiche Technique   | CODE<br>MATIERE<br>PREMIERE | 51202 |
| 114              | <b>POIVRE LONG ROUGE DE KAMPOT (<i>piper longum</i>)</b><br>Titre alcoométrique volumique : |                             |       |

## Description

|                     |   |  |
|---------------------|---|--|
| <u>Production :</u> | Récolte, blanchiment et séchage des fruits. | <u>Ingrédient :</u> Poivre long rouge ( <i>piper longum</i> ). |
| <u>Origine :</u>    | Cambodge Kampot                             |  |

## Caractéristiques organoleptiques

|  |
|--|
| <u>Flaveur et odeur:</u> Caractéristique du poivre, plus chaude, plus aromatique et moins piquante que le poivre noir long |
| <u>Couleur :</u> rouge foncé   |

## Caractéristiques microbiologiques

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

|   |
|---|
| OGM : Non<br>Ionisation : Non<br>Allergènes : Aucun |
|---|


## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

|                          |          |           |
|--------------------------|----------|-----------|
| Valeurs énergétiques     | 255 kCal | 1065,9 kJ |
| Matières grasses         | 3,26 g   |           |
| dont acides gras saturés |          |           |
| Protéines                | 10,95 g  |           |
| Glucides                 | 64,81 g  |           |
| dont sucres              |          |           |
| Sel                      |          |           |

## Conditions de stockage

|   |
|---|
| <u>DDM :</u> 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 particulier se marie très bien avec les volailles, les gibiers, le canard et plus originellement dans les salades de fruits. A essayer aussi sur des fromages de chèvre frais. | <u>Photo :</u><br> |
|---|---|

