

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51997 M
0	<b>MOUTARDE A LA FOURME</b>		
Titre alcoométrique volumique :			

## Description

Production :	Mélange de deux ingrédients	Ingrédients : graines de MOUTARDE, eau, vinaigre, sel, sucre, SULFITE d'acide de sodium E222, fourme d'Ambert (LAIT pasteurisé de vache(France), sel, présure (ferments lactiques))10%.
Origine :	France	

## Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur :	Gout très prononcé de la fourme d'Ambert
Couleur :	jaune parsemé de particules vertes claires à vertes foncées

## Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : Aucun
Ionisation : Aucun
Allergènes : <b>moutarde, sulfites</b>

## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	182kCal	757kJ
Matières grasses	13,65g	
dont acides gras saturés	2,65g	
Protéines	9,01g	
Glucides	3,56g	
dont sucres	2,43g	
Sel	5,4g	

## Conditions de stockage

DDM : 2 ans
Conservation : stockage à température ambiante, et après ouverture de préférence au frais

## Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : accompagne les viandes, les volailles, les poissons etc...	Photo :
--	---------

Date création	07/12/2016	Mise à jour	16/01/2017
---------------	------------	-------------	------------