

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51997 M
0	MOUTARDE AUX ALGUES		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

Production :	Mélange de deux ingrédients	Ingrédients : graines de MOUTARDE, eau, vinaigre, sel, sucre, SULFITE d'acide de sodium E222, 2,5% mélange d'algues déshydratées (2 à 5 mm). Dulse déshydratée (Palmaria palmata) 60% , Laitue de mer déshydratée (Uva) 20% , Nori déshydratée (Porphyra) 20%..
Origine :	France	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur :	Goût peu prononcé d'algues
Couleur :	jaune parsemé de particules vertes claires à vertes fonçées

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : Aucun
Ionisation : Aucun
Allergènes : moutarde, sulfites

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	205kCal	854kJ	
Matières grasses	14,06g		
dont acides gras saturés	1g		
Protéines	9,2g		
Glucides	9,3g		
dont sucres	5,1g		
Sel	5,5g		

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
---------------	------------	-------------	------------