

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51834 M
0	MOUTARDE AU PIMENT D'ESPELETTE		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

Production :	Mélange de deux ingrédients
Origine :	France

Ingrédients : graines de MOUTARDE, eau, vinaigre, sel, sucre, SULFITE d'acide de sodium E222, purée de piment d'Espelette AOC (1%) piment d'Espelette AOC (0,5%), traces de betterave rouge.

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur : Goût prononcé Du piment d'Espelette

Couleur : jaune parsemé de particules orangées

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 :