

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51118
2	<b>AIL PETALES</b> Titre alcoométrique volumique :		

## Description

<u>Production</u> :	Gousses d'ail déshydratées et coupées en lamelles.	<u>Ingrédients</u> : Gousses d'ail.
<u>Origine</u> :	Chine.	

## Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: Odeur caractéristique et piquante. Flaveur aromatique puissante.

Couleur : Blanc à crème pâle.

## Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : Non  
Ionisation : Non  
Allergènes : Sulfites

## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	149 kCal	622,82 kJ
Matières grasses	0,5 g	
dont acides gras saturés	0,1 g	
Protéines	6 g	
Glucides	33 g	
dont sucres	1 g	
Sel	g	

## Conditions de stockage

DDM : 24 mois

Conservation : à conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.

## Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : L'ail est parfait pour agrémenter les plats de viandes, pâtes, sauces, aioli, champignons et relever tous les plats salés (à l'exception des plats à base de poisson).

Conseil : Il vaut mieux éviter de faire brûler l'ail émincé, faute de retrouver un goût acre dans le plat.

Pour contrecarrer la mauvaise haleine due à la consommation de l'ail cru, il suffit de mâcher des graines de cardamome, de café, de coriandre ou d'anis.

Photo :

