



FICHE TECHNIQUE

Maniguette (Graines de Paradis) en gros

Nom latin : *Aframomum melegueta*

Origine : Côte d'Ivoire (voir étiquette)

Dénomination	Graines séchées de maniguette (graines de paradis)
Ingrédients	100 % maniguette (<i>Aframomum melegueta</i>)
Poids net	Variable selon le conditionnement
Poids brut	Non précisé
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500 g, 1 kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (durée de conservation 36 mois)
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité
Durée après ouverture	Non précisée
Utilisation prévue	Remplace les poivres et piments dans de nombreuses préparations culinaires
Certification	Non précisée
Germination	Produit non destiné à la germination

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur / Odeur	Caractéristique de la maniguette, piquante
Couleur	Brun rouge

Caractéristiques physico-chimiques

Non spécifiées dans le document source

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur
<i>Escherichia coli</i>	100 /g
<i>Salmonella</i> / 25 g	Absence
<i>Staphylococcus aureus</i>	Non précisé

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	304 kcal / 1280 kJ
Matières grasses	42 g
Dont acides gras saturés	Non précisé
Glucides	44,5 g
Dont sucres	Non précisé
Protéines	18 g
Sel	Non précisé

Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

OGM	Ne contient pas d'OGM
Ionisation	Produit non ionisé
Allergènes	Aucun allergène signalé

L'île aux épices

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres – FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : contact@ileauxepices.com