SAVEUR TZATZIKI

Réf. 1002278

Mélange de plantes aromatiques déshydratées et d'écorces de citron séchées

Création

La « **SAVEUR TZATZIKI** » est un mélange hétérogène aromatique à dominante verte, au profil frais et végétal, inspiré de la cuisine méditerranéenne. Il développe une intensité équilibrée entre des notes herbacées et une touche citronnée, apportant une sensation de fraîcheur caractéristique typique de la sauce Tzatziki.

✓ En enrobage : pour le décor

✓ En inclusion : dans la masse, selon les goûts

LISTE DES INGRÉDIENTS (par ordre décroissant)

Ingrédients	Échalote	Ail	Persil	Aneth	Écorces de Citron
Origines possibles	Inde	Chine	Serbie ou Pologne	Allemagne ou Europe de l'Est	Espagne

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

(Pour 100g de produit)

Énergie : 1383kJ - 328kcal

- Matières grasses : 2,7g
  (Dont Acides Gras Saturés : 0,3g)
- Glucides : 53g
  (Dont sucres : 11g)
- Protéines : 14g
- Fibres alimentaires : 18g
- Sodium: 0,10g
- Sel (Na x 2.5) : 0,26g

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

(Selon l'European Spice Association, spécifications minimales de qualité, 19 novembre 2004)

Germes	Spécifications
Salmonelle	Absence dans 25 g
Levures	Cible : 10^5/g, maximum 10^6/g
Moisissures	Cible : 10^5/g, maximum 10^6/g
E. coli	Cible : 10^2/g, maximum 10^3/g

CONDITIONNEMENT

- **Sachet de 1kg**

(Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter).

STOCKAGE

Le mélange « **SAVEUR TZATZIKI** » doit être stocké dans son emballage d'origine, fermé, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive. Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé des nuisibles.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 24 mois (à partir de la date de production).

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

✓ Ce produit ne contient pas d'allergène majeur comme ingrédients, selon le règlement UE n°1169/2011.

✓ Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles : **LAIT / LACTOSE**.

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer ; ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances. L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation en vigueur. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.