

FICHE TECHNIQUE	
<b>POIVRE BLANC DE KAMPOT (IGP)</b>	
Réf.: LPM-KWP-20-FR	Créée le : 05/04/2020

## DESCRIPTION

Variété	Piper Nigrum L
Origine	Kâmpôt IGP - Cambodge
Producteur Poivre de Kâmpôt	KPPA ID: P3-002-001
Poivre de Kâmpôt Packager	KPPA ID: C-027
Ingrédients	100 % baies entières de Poivre Banc IGP Kâmpôt



Le poivre de Kâmpôt est cultivé de façon traditionnelle et organique (usage exclusif d'engrais et de répulsifs naturels). A partir du mois de mars, les grains rouges sont cueillis à pleine maturité un par un sur la plante ou égrainés de la grappe à la main. Ils sont ensuite trempés pendant une journée dans l'eau claire et débarrassés de leur peau. Le noyau est lavé et séché au soleil pendant 2 à 3 jours. Le Poivre Blanc de Kâmpôt est produit exclusivement à partir des grains rouges lui donnant un arôme unique et délicat. Le traitement du Poivre de Kâmpôt est effectué dans une usine respectant les standards en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Beige ou gris clair
Odeur	Arôme caractéristique d'agrumes et de menthe fraîche.
Goût	Son goût est puissant et délicat.
Teneur en pipérine	>4%

## CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	>700g/l
Taille	Entre 4 et 5mm
Humidité	<7,5%
Huile volatile	2-4%

Matières étrangères	Absence
Baies légères	Absence
Baies cassées	Absence

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C	<600 cfu/g
E. Coli	ND (<10 cfu/g)
Salmonelles	Absence/25g

Moisissures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Levures à 25°C	ND (<10 cfu/g)
Bacillus cereus à 30° C	ND (<10 cfu/g)

OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Aucun

## CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM	36 mois
Conservation	à conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité
Emballage	expédié en sacs scellés avec absorbeur d'oxygène

## UTILISATION

Le Poivre Blanc de Kâmpôt développe un bouquet puissant et des arômes délicats. Son goût épicé intense cache des notes d'herbes fraîches et de citron. A moulin frais sur un poisson grillé ou vapeur, une purée de pommes de terre ou une sauce blanche (pas de coloration).