

FICHE TECHNIQUE	
<b>POIVRE LONG AU SEL</b>	
Réf.: LPM-SLP-20-FR	Créée le : 05/05/2020

## DESCRIPTION

Variété	Piper Retrofractum
Origine	Kâmpôt - Cambodge
Producteur	La Plantation
Traitement et emballage	La Plantation
Ingrédients	80 % baies entières de poivre long frais 20 % sel

Le Poivre Long est cultivé de façon traditionnelle (usage exclusif d'engrais et de répulsifs naturels) selon une technique qui permet de conserver le goût et la fraîcheur du Poivre Long frais, et ce, pendant 18 mois. Les Poivres Longs frais suivent un processus complexe de fermentation qui renforce toute leur saveur. Le traitement du Poivre Long est effectué dans une usine respectant les standards en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Vert foncé
Odeur	Arôme plein de fraîcheur.
Goût	Goût d'artichaut cru

## CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	NA
Taille	Environ 3 cm long
Humidité	= 15%
Huile volatile	NC

Matières étrangères	Absence
Baies légères	Absence
Baies cassées	Absence

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C	< 8.10 <sup>2</sup> 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)
Staphylococcus aureus	ND (<10 cfu/g)

OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Aucun

## CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM	18 mois
Conservation	Après ouverture du sachet, mettre le Poivre au Sel dans un bocal et conservez-le au réfrigérateur.
Emballage	expédié en sacs scellés avec absorbeur d'oxygène

## UTILISATION

Son goût d'artichaut renforcé par une forte note épicée et son croquant font de ce Poivre Long au Sel un produit original et unique, qui est déjà arrivé au menu d'un certain nombre de chefs étoilés et de chefs de la bistronomie. Il peut être consommé seul ou coupé en fines lamelles sur une salade, sur des fruits et plus selon votre inspiration. L'attaque en bouche est douce et la force épicée arrive dans un second temps.