

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

## DESCRIPTION

Variété	Piper Nigrum L
Origine	Kâmpôt IGP - Cambodge
Producteur Poivre de Kâmpôt	FARMINK
Poivre de Kâmpôt Packager	FARMLINK/LEC
Ingrédients	100 % baies entières de poivre rouge IGP Kâmpôt



Le poivre de Kâmpôt est cultivé de façon traditionnelle. 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 lavés, échaudés et séchés au soleil pendant 2 à 3 jours.

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	Rouge-brun foncé
Odeur	Arôme caractéristique de tabac et de fruits rouges.
Goût	Son goût est fruité. Il est moins épicé que le Poivre Noir de Kâmpôt.
Teneur en pipérine	3,6%

## CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	>620g/l
Taille	Entre 5 et 6mm
Humidité	<7%
Huile volatile	2-4%

Matières étrangères	Absence
Baies légères	Absence
Baies cassées	Absence

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobies à 30°C	<400 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	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

Produit emblématique de la région, le poivre rouge de Kâmpôt développe de puissants arômes fruités. Son goût unique, moins épicé que le poivre noir, offre des notes sucrées de fruits rouges et de miel.

Le poivre rouge de Kâmpôt développe tout son arôme quand il est moulu frais sur les plats, salades, fruits ou desserts.