

FICHE TECHNIQUE	
<b>POIVRE VERT AU SEL</b>	
Réf.: LPM-KSP-20-FR	Créée le : 05/04/2020

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	80 % baies entières de poivre frais IGP Kâmpôt 20 % sel



Le poivre de Kâmpôt est cultivé de façon traditionnelle et organique (usage exclusif d'engrais et de répulsifs naturels) selon une technique qui permet de conserver le goût et la fraîcheur du poivre vert frais, et ce, pendant 12 à 15 mois. Les grains de poivre verts sont égrainés à la main. Ils subissent ensuite un processus complexe de fermentation qui renforce toute leur saveur. 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	Noir brillant
Odeur	Arôme caractéristique du Poivre de Kâmpôt vert frais.
Goût	Croquant du grain et saveur du poivre vert frais
Teneur en pipérine	>4%

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	>600g/l
Taille	Entre 5 et 6mm
Humidité	=15%
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	18mois
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

Le croquant du grain et l'explosion intense de saveurs de poivre frais en bouche font de ce poivre au sel un produit unique sur le marché. Additif dès le premier grain, le poivre au sel peut se croquer à l'apéritif. Il se dépose délicatement, après cuisson, sur vos préparations et sublime à merveille des viandes comme le bœuf ou le canard et surprendra vos convives dans une mousse au chocolat ou déposés sur une glace.