

FICHE TECHNIQUE

POIVRE ROUGE DE KAMPOT FRAIS AU SEL (IGP)

Réf.: LPM-KRP-20-FR

Créée le : 02/03/2022

DESCRIPTION

Variété	Piper Nigrum L
Origine	Kâmpôt IGP - Cambodge
Producteur Poivre de Kâmpôt	KPPA ID: P3-002-001
Poivre de Kâmpôt Packager	KPPA
Ingrédients	75 % baies entières de poivre rouge IGP Kâmpôt 25 % sel



Grain de poivre vert entier fermenté cultivé dans la province de Kâmpôt - Cambodge. Indication Géographique Protégée, certifiée par ECOCERT. Récolté de janvier à Mars, une fois par an. Obtenu du fruit frais du poivrier durant son stage avancé de maturité (fruit rouge sur le plant). Le fruit frais suit une fermentation anaérobie dans de l'eau salée pendant 1 mois. Les fruits fermentés sont ensuite séchés, concassés et mélangés avec 25% de Fleur de Sel de Kâmpôt.

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 %

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	>610g/l
Taille	3 mn
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, sans gluten

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM	18 mois
Conservation	à conserver dans un endroit frais et sec (réfrigérateur), à l'abri de la lumière et de l'humidité
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. Addictif dès le premier grain, le poivre rouge frais au sel sublimerait tous vos plats. A utiliser après cuisson, il est fortement recommandé sur des pâtes, fruits de mer (huitres notamment) et crustacés, il fera aussi merveille sur vos viandes blanches.