	FICHE TECHNIQUE	
	PETALES DE SEL FUME - SACH 500g	
	Réf info : T3501714	Créée le : 20.10.15 (DD) Révisée le : 26.04.21 (1) (KW) Page 1 / 1

Edité le 26/04/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Pétales délicats de sel de mer au goût frais et doux, sans l'arrière-goût métallique et amer typique du sel commun. Naturellement fumé à froid au bois de hêtre, les pétales de sel sont recommandés comme un sel de finition pour les poissons, soupes, omelettes et les légumes verts.
Origine du sel : Chypre

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Sel de mer fumé à usage alimentaire.

MODE DE PREPARATION

Les pétales se présentent sous forme de pyramide.
Émietté avec les doigts, leur consistance particulière leur permet de fondre immédiatement au contact des aliments. La saveur intense de ce sel permet une utilisation avec parcimonie.

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES

Chlorure de sodium	99.8 %
Matières insolubles dans l'eau	0.3 %

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 36 mois en emballage fermé d'origine
Bien refermer l'emballage d'origine après utilisation

CONDITIONNEMENT

Sachet de 500 g

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la règlementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.