

PIMENT OISEAU VERT A LA MALGACHE (BAIES-CITRON-COMBAVA) MAC004

SPECIALITE

METRO MADA RUN

CATEGORIE

Apéritif	<input type="checkbox"/>	Soupe	<input type="checkbox"/>
Entrée	<input type="checkbox"/>	Accompagnement	<input type="checkbox"/>
Plat	<input type="checkbox"/>	Condiment	<input checked="" type="checkbox"/>
Dessert	<input type="checkbox"/>	Autre (à préciser)	<input type="checkbox"/>

REGIME

STANDARD VEGGIE

CONSEILS ET REMARQUES

Dégustation

Notre confit de piments verts, le moins piquant de nos piments, permettra aux moins téméraires de néanmoins bénéficier de son côté « exhausteur de goût » qui vous fera encore plus ressentir la subtilité des différentes saveurs

Remarques

Le piment sous quelque forme qu'il soit est un condiment indispensable à table pour tout repas malgache ou réunionnais. Au-delà de sublimer les saveurs des plats exotiques, il est aussi considéré comme ayant des propriétés anti-oxydantes et anti-infectieuses.

Cette préparation de piment (sakay en malgache) vert, oiseau(pilo, prononcer pilou) se conserve à température ambiante avant ouverture et peut se garder au frais pendant plus de 6 mois après ouverture.

Eviter tout contact avec les yeux.

LISTE DES INGREDIENTS

Ingrédients	%
Piment vert	59,94
Ail	6,59
Gingembre	6,59
Fleur de sel	3
Baies roses	0,48
5 baies	0,96
Citron	0,8
Combava	0,06

NOMBRE DE PARTS	POIDS NET (GRAMMES)
1	60

VALEURS NUTRITIONNELLES (100G)

Protéines	Glucides	Sucres	Lipides	AGS	Kcal	Kj	Sel
2,48	10,09	4,83	31,59	3,43	328,55	1374,65	4,32

ALLERGENES

Contient

Peut contenir des traces

Gluten	A	<input type="checkbox"/>	Fruit à coques	H	<input type="checkbox"/>
Crustacé	B	<input type="checkbox"/>	Céleri	I	<input type="checkbox"/>
Œuf	C	<input type="checkbox"/>	Moutarde	J	<input type="checkbox"/>
Poisson	D	<input type="checkbox"/>	Sésame	K	<input type="checkbox"/>
Arachide	E	<input type="checkbox"/>	Sulfite	L	<input type="checkbox"/>
Soja	F	<input type="checkbox"/>	Lupin	M	<input type="checkbox"/>
Lait	G	<input type="checkbox"/>	Mollusque	N	<input type="checkbox"/>