



< retour

Epicerie

Cinq épices



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Epices

Le mélange de cinq épices est originaire de Chine. On l'appelle parfois mélange de cinq parfums. Il contient de l'anis étoilé, des clous de girofle, de la cannelle, du fenouil et du poivre de Sichuan.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnésium
311 kcal	6,20 g	34,90 g	16,40 g	171,80 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
543,50 mg	79,30 mg	8,49 g	131,80 mg	9,10 g
fibre	cuivre	zinc	fer	manganèse
30,50 g	0,52 mg	2,48 mg	15,30 mg	19,03 mg
vitamin B1				
0,15 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Canard aux cinq parfums [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15790>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15790>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/canard-aux-cinq-parfums>