



< retour

Epicerie

Purée de piment



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Epices

Purée de d'Espelette : Cette purée s'utilise comme du poivre ou de la moutarde. Elle épice des grillades, des pâtes, du riz, de la purée, des oeufs, ou encore des sandwiches. Elle relève aussi la vinaigrette.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
75 kcal	2,70 g	7,10 g	2,90 g	47,20 mg
calcium	sodium	phosphore	fibres	cuiivre
78,10 mg	1 120,00 mg	63,00 mg	5,10 g	1,00 mg
zinc	fer	manganèse	vitamin B1	vitamin B2
1,00 mg	3,10 mg	1,00 mg	0,05 mg	0,21 mg
vitamin B3				
0,05 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Pintade piri piri [3]

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

Pavé de saumon au miel et piment [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Chipirons à la plancha [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16122>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16122>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/pintade-piri-piri>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/pave-de-saumon-au-miel-et-piment>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/chipirons-la-plancha>