



[< retour](#)

Épicerie

Macis en poudre

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

Aimez-vous cet ingrédient ?

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Epices

La poudre de macis ou "fleur de muscade" est une épice orangée obtenue avec l'enveloppe (l'arille) de la noix de muscade. Après avoir retiré le noyau, le macis est séché au soleil avant d'être réduit en poudre.

Le macis a une saveur et une couleur plus raffinée que la noix de muscade.

QUE FAIRE AVEC ?

Plus raffiné que la noix de muscade, on l'utilise en cuisine dans les plats salés, sucrés-salés, mais aussi sucrés.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories

476
kcal

protéines

6,71
g

glucide

50,50
g

lipide

32,38
g

magnesium

163,00
mg

calcium

sodium

acides
gras

phosphore

fibre

252,00
mg

cuivre

2,47
mg

vitamin
B2

0,45
mg

80,00
mg

zinc

2,30
mg

saturés
9,51
g

fer

13,90
mg

110,00
mg

manganèse

1,50
mg

20,20
g

vitamin
B1

0,31
mg

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16476>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16476>