FARMLINK

L'Artisan du Poivre de Kampot Partenaire Commerce Equitable et Exportateur depuis 2006

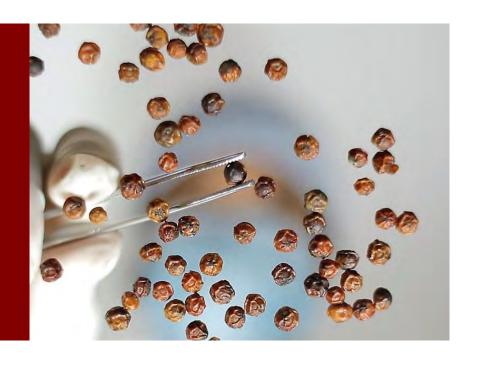
KAMPOT PEPPER



CATALOGUE 2020

FARMLINK, un savoir-faire de plus de 10 ans dans le poivre de KAMPOT

Chaque grain de poivre est trié manuellement, à l'aide de grandes pinces à épiler, chaque queue de poivre est minitieusement retirée, c'est un travail d'orfèvre, qu'exêcutent avec minutie les 30 ouvrières qualifiées permanentes de FARMLINK.



FARMLINK, l'esprit Fair Trade Poivre de Kampot

Le commerce équitable au service des producteurs:

FARMLINK a établi une relation étroite avec plus de 120 familles de producteurs. 6 mois avant la récolte, FARMLINK signe un contrat d'achat avec des prix garantis, similaires pour tous les partenaires, et verse un acompte de 30% pour permettre de subvenir aux dépenses des producteurs. Depuis 2004, le taux de renouvellement des contrats est de 90%.

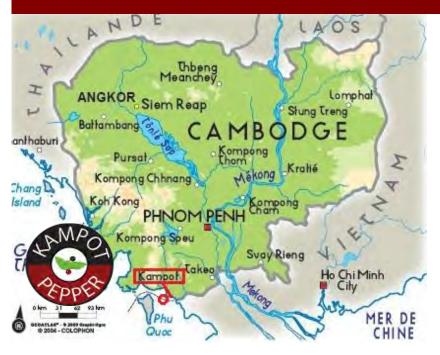
Le commerce équitable au services des consommateurs:

FARMLINK a accompagné depuis 15 ans une sélection des meilleurs fermes familiales de poivre de KAMPOT, cultivant des petits lopins de terre selon un savoir faire ancestral et naturel. La taille humaine des exploitations, n'excédant pas 200 à 300 piquets de poivre, permet aux fermiers de prodiguer un soin particulier à chaque pied de vigne durant les 18 années de leur existence. Au travail des producteurs, vient s'ajouter la transformation et la touche finale réalisée par les artisans de FARMLINK, afin d'obtenir et de délivrer une qualité de poivre inégalée.



Traçabilité FARMLINK

Chaque lot de poivre a un code de traçabilité qui lui est attribué et permet aux consommateurs et aux revendeurs d'avoir une connaissance sur l'origine de la filière et retrouver l'un des 120 fermiers locaux partenaires de FARMLINK en se connectant sur le site internet de FARMLINK: www.farmlink-cambodia.com



IGP POIVRE DE KAMPOT, certifiée par ECOCERT.

Le poivre de Kampot bénéficie d'une Indication Géographique Protégée IGP, reconnue par l'Union Européenne depuis 2016.

Parmi les critères de l'association, il existe notamment les quelques points suivants :

- -Utilisation exclusive d'engrais naturels.
- -Toutes les nouvelles boutures de poivre doivent provenir de membres de l'Association KPPA "Poivre de Kampot".
- Un espace d'au moins 1,80m entre chaque poivrier.

POIVRE DE KAMPOT NOIR

Qualité supérieure, Trié à la main

Composition

Grains de poivre entiers séchés. Piper nigrum.

Cultivé dans la province de Kampot - Cambodge. Indication Géographique Protégée, certifiée par ECOCERT. Récolté d'Avril à Juin, une fois par an.

Obtenu du fruit séché du Poivrier à son premier stage de maturité (fruit oscillant entre le vert et le jaune sur la plante).

Date Limite de consommation : 3 ans après la récolte.

Conditionnement: 10Kg/1Kg/500g en sac sous-vide ou 250g/80g/40g en sac sous-vide dans une boîte en carton.

Specifications

Qualitative

• Density: > 600g/l

• Color : dark brown or black

Humidity: < 12%Light corns: < 0.01 %

• Extraneous matter (dust, pinheads): < 0.01%

Moldy berries : < 0,01%Corn size : > 4mm

Microbiology

TPC : < 1 x 10⁶ cfu/g

Mould & Yeast : < 1 x 10⁵ cfu/g

• Ash: < 7%

Ash insoluble : < 1,5%Water activity : < 0,65E-Coli : < 10 cfu/q

• E-Coll . < 10 clu/g

Enterobacteriaceae : < 5 x 10⁴ cfu/g

• Salmonella : Negative / 25g

Aflotoxin: B1 < 5ug/kg and B1+B2+G1+G2 < 10ug/kg

Ochratoxin A: < 15ug/kgEssential oil: > 2ml/100g

PAH: < 10 ug/kg

Conservation



<u>Notes aromatiques:</u> Sa rondeur fruitée en bouche est subtilement balancée par des notes vertes de thym et d'eucalyptus.

Nutrition Facts - serving size 1 tbsp (3g) Valeurs nutritionnelles	
Calories	10
Fat/Lipides	0.12 g
Saturated fats/ Acides gras	0.08 g
Carbohydrate/ Glucides	1.34 g
Fibres/Fibers	0.84 g
Sugars/Sucres	< 0.01 g
Protein/Protéines	0,36 g
Sodium/Sodium	0.63 mg

POIVRE DE KAMPOT ROUGE

Qualité supérieure, Trié à la main

Composition

Grains de poivre entiers séchés. Piper nigrum.

Cultivé dans la province de Kampot - Cambodge. Indication Géographique Protégée, certifiée par ECOCERT. Récolté d'Avril à Juin, une fois par an.

Obtenu du fruit séché du Poivrier à stage avancé de maturité (fruit rouge sur la plante). Les grains sont récoltés un à un à la main directement sur la grappe.

Date Limite de consommation : 3 ans après la récolte.

Conditionnement: 10Kg/1Kg/500g en sac sous-vide ou 250g/80g/40g en sac sous-vide dans une boîte en carton.

Specifications

Qualitative

Density: > 550 g/l
Color: brown red
Humidity: < 12% vol/wt
Light corns: < 0.01% by wt
Pin heads: < 0.01% by wt
Extraneous matter: < 0.01% by wt

Extraneous matter: < 0.01% by wtMouldy berries: < 0.05% by wt

• Corn size : > 4mm

Microbiology

Ash: < 7%</p>

• TPC : $< 1 \times 10^6 \text{ cfu/g}$

Mould & Yeast : < 1 x 10⁵ cfu/g

Ash insoluble : < 1,5%Water activity : < 0,65E-Coli : < 10 cfu/q

Enterobacteriaceae : < 5 x 10⁴ cfu/g

Salmonella : Negative / 25g

• Aflotoxin: B1 < 5ug/kg and B1+B2+G1+G2 < 10ug/kg

Ochratoxin A: < 15ug/kgEssential oil: > 2ml/100g

PAH : < 10 ug/kg

Conservation



<u>Notes aromatiques:</u> Extrêmement complexe en bouche, il évoque les fruits rouges séchés, l'ananas et le pain d'épice.

Nutrition Facts - serving size 1 tbsp (3g) Valeurs nutritionnelles	
Calories	10
Fat/Lipides	0.24 g
Saturated fats/ Acides gras	0.14 g
Carbohydrate/ Glucides	1.32 g
Fibres/Fibers	0.75 g
Sugars/Sucres	0.2 g
Protein/Protéines	0,35 g
Sodium/Sodium	0.64 mg

POIVRE DE KAMPOT BLANC

Qualité supérieure, Trié à la main

Composition

Grains de poivre entiers séchés. Piper nigrum.

Cultivé dans la province de Kampot - Cambodge. Indication Géographique Protégée, certifiée par ECOCERT. Récolté d'Avril à Juin, une fois par an.

Obtenu du fruit séché du Poivrier à stage avancé de maturité (fruit rouge sur la plante), le péricarpe est ensuite enlevé de la graine à la main.

Date Limite de consommation : 3 ans après la récolte.

Conditionnement: 10Kg/1Kg/500g en sac sous-vide ou 250g/80g/40g en sac sous-vide dans une boîte en carton.

Specifications

Qualitative

Density : > 650 g/l

• Color: grey whiten with a touch of yellow color

Humidity: < 12% vol/wt
Light corns: < 0.01% by wt
Pin heads: < 0.01% by wt

Extraneous matter: < 0.01% by wt
Mouldy berries: < 0.01% by wt

Corn size : > 3mm

<u>Microbiology</u>

• TPC : $< 1 \times 10^6 \text{ cfu/g}$

Mould & Yeast : < 1 x 10⁵ cfu/g

• Ash: < 7%

Ash insoluble : < 1,5%Water activity : < 0,65E-Coli : < 10 cfu/g

• Enterobacteriaceae : < 5 x 10⁴ cfu/g

• Salmonella: Negative / 25g

Aflotoxin: B1 < 5ug/kg and B1+B2+G1+G2 < 10ug/kg

Ochratoxin A: < 15ug/kgEssential oil: > 2ml/100g

• PAH: < 5ug/kg

Conservation

• Garder à l'abri de la lumière et en dessous de 25°C.

Nutrition Facts - serving size 1 tbsp (3g) Valeurs nutritionnelles	
Calories	10
Fat/Lipides	0.16 g
Saturated fats/ Acides gras	0.15 g
Carbohydrate/ Glucides	1,34 g
Fibres/Fibers	0.42 g
Sugars/Sucres	< 0.01 g
Protein/Protéines	0,36 g
Sodium/Sodium	0.001 g



<u>Notes aromatiques:</u> Exalte le palais de notes d'herbes fraîches et d'agrumes et se termine en bouche sur des saveurs subtiles de noix de muscade et de cèdre.

POIVRE DE KAMPOT DARK RED

Qualité supérieure, Trié à la main

Composition

Grains de poivre entiers séchés. Piper nigrum.

Cultivé dans la province de Kampot - Cambodge. Indication Géographique Protégée, certifiée par ECOCERT. Récolté d'Avril à Juin, une fois par an.

Obtenu du fruit séché du Poivrier à stage avancé de maturité (fruit rouge sur la plante). Les grains sont récoltés un à un à la main directement sur la grappe.

Date Limite de consommation : 3 ans après la récolte.

Conditionnement: 10Kg/1Kg en sac sous-vide.

Specifications

Qualitative

Density : > 550 g/lColor : dark red

Humidity: < 12% vol/wt
Light corns: < 0.01% by wt
Pin heads: < 0.01% by wt

Extraneous matter : < 0.01% by wtMouldy berries : < 0.05% by wt

Corn size : > 4mm

Microbiology

TPC : < 1 x 10⁶ cfu/g

Mould & Yeast : < 1 x 10⁵ cfu/g

• Ash: < 7%

Ash insoluble: < 1,5%Water activity: < 0,65E-Coli: < 10 cfu/g

Enterobacteriaceae : < 5 x 10⁴ cfu/g

Salmonella: Negative / 25g

• Aflotoxin: B1 < 5ug/kg and B1+B2+G1+G2 < 10ug/kg

Ochratoxin A: < 15ug/kgEssential oil: > 2ml/100g

• PAH: < 10 ug/kg

Conservation

Nutrition Facts - serving size 1 tbsp (3g) Valeurs nutritionnelles	
Valeurs énergetique	9.9 kcal / 41 kJ
Fat/Lipides	0.14 g
Saturated fats/ Acides gras	0.14 g
Carbohydrate/ Glucides	0.7 g
Fibres/Fibers	0.75 g
Sugars/Sucres	0.11 g
Protein/Protéines	0,36 g
Sodium/Sodium	0.002 g



<u>Notes aromatiques:</u> Poivre brun-rouge aux notes très chaudes. C'est un poivre envoûtant avec des notes d'agrume et de pain grillé.

POIVRE LONG ROUGE

Qualité supérieure, Trié à la main

Composition

Châtons de poivre long séchés entiers. Piper retrofractum.

Cultivé dans la province de Kampot - Cambodge.

Récolté toute l'année.

Obtenu du fruit séché du Poivrier à stage avancé de maturité (fruit rouge sur la plante).

Date limite de consommation : 5 ans après la récolte.

Conditionnement: 10Kg/5Kg/500g en sac sous-vide ou 40g en sac sous-vide dans une boîte en carton

Specifications

Qualitative

Density: > 400 g/l
Color: red or rusty red
Humidity: < 12% vol/wt
Light corns: < 0.01% by wt
Pin heads: < 0.05% by wt

Extraneous matter: < 0.01% by wt
Mouldy berries: < 0.05% by wt

Microbiology

TPC : < 1 x 10⁶ cfu/g

• Mould & Yeast : < 1 x 10⁵ cfu/g

• Ash: < 7%

Ash insoluble: < 1,5%Water activity: < 0,65E-Coli: < 10 cfu/g

Enterobacteriaceae : < 5 x 10⁴ cfu/g

Salmonella: Negative / 25g

Aflotoxin: B1 < 5ug/kg and B1+B2+G1+G2 < 10ug/kg

Ochratoxin A: < 15ug/kgEssential oil: > 1ml/100g

PAH : < 5ug/kg

Conservation

Nutrition Facts - serving size 1 tbsp (3g) Valeurs nutritionnelles	
Valeurs énergetique	10.1 kcal / 42.4 kJ
Fat/Lipides	0.24 g
Saturated fats/ Acides gras	0.23 g
Carbohydrate/ Glucides	0.76 g
Fibres/Fibers	0.58 g
Sugars/Sucres	0.16 g
Protein/Protéines	0,42 g
Sodium/Sodium	0.002 g



<u>Notes aromatiques:</u> évoque spontanément le pain d'épices. On retrouve un cortège aromatique avec de la tomate séchée, du tabac blond, du safran, de la réglisse, un côté floral de vieille rose, des notes de girofle et de cannelle.

POIVRE LONG NOIR

Qualité supérieure, Trié à la main

Composition

Châtons de poivre long séchés entiers. Piper retrofractum.

Cultivé dans la province de Kampot - Cambodge.

Récolté toute l'année.

Obtenu du fruit séché du Poivrier à son premier stage de maturité (fruit oscillant entre vert et jaune sur la plante).

Date limite de consommation : 5 ans après la récolte.

Conditionnement: 5Kg/500q en sac sous-vide ou 150q en sac sous-vide dans une boîte en carton

Specifications

Qualitative

Density: > 400 g/lColor: Dark grey

Humidity: < 12% vol/wt
 Light corns: < 0.01% by wt
 Pin heads: < 0.05% by wt

Extraneous matter: < 0.01% by wt
Mouldy berries: < 0.05% by wt

Microbiology

• TPC : $< 1 \times 10^6 \text{ cfu/g}$

Mould & Yeast : < 1 x 10⁵ cfu/g

• Ash: < 7%

Ash insoluble: < 1,5%Water activity: < 0,65E-Coli: < 10 cfu/q

• Enterobacteriaceae : < 5 x 10⁴ cfu/g

• Salmonella: Negative / 25g

Aflotoxin: B1 < 5ug/kg and B1+B2+G1+G2 < 10ug/kg

Ochratoxin A: < 15ug/kgEssential oil: > 1ml/100g

PAH : < 5ug/kg

Conservation

Nutrition Facts - serving size 1 tbsp (3g) Valeurs nutritionnelles	
Valeurs énergetique	10.1 kcal / 42.4 kJ
Fat/Lipides	0.24 g
Saturated fats/ Acides gras	0.23 g
Carbohydrate/ Glucides	0.76 g
Fibres/Fibers	0.58 g
Sugars/Sucres	0.16 g
Protein/Protéines	0,42 g
Sodium/Sodium	0.002 g



<u>Notes aromatiques:</u> On y retrouve des notes chaudes, légèrement sucrées qui évoquent spontanément le pain d'épices avec des notes épicées, des pointes de cannelle et une fraîcheur végétale.

PERLES ROUGES DE POIVRE LONG

Qualité supérieure

Composition

Châtons de poivre long séchés entiers. Piper retrofractum.

Cultivé dans la province de Kampot - Cambodge.

Récolté toute l'année.

Obtenu du fruit séché du Poivrier à stage avancé de maturité (fruit rouge sur la plante). La tige est retirée à la main, la pulpe et les graines sont ensuite séchées au soleil.

Date limite de consommation : 5 ans après la récolte.

Conditionnement: 10Kg/1Kg en sac sous-vide ou 250g en sas sous-vide dans une boîte en carton.

Specifications

Qualitative

• Color : rusty red

Humidity: < 12% vol/wt
 Light corns: < 0.01% by wt
 Pin heads: < 0.01% by wt

• Extraneous matter : < 0.01% by wt

• Mouldy berries : < 0.01% by wt

Microbiology

• TPC: $< 1 \times 10^6 \text{ cfu/g}$

• Mould & Yeast : < 1 x 10⁵ cfu/g

• E-Coli : < 10 cfu/g

• Enterobacteriaceae : < 5 x 10⁴ cfu/g

• Salmonella : Negative / 25g

Aflotoxin: B1 < 5ug/kg and B1+B2+G1+G2 < 10ug/kg

Ochratoxin A: < 15ug/kg

PAH: < 5 ug/kg

Conservation

Nutrition Facts Valeur nutritive serving size 1 tbsp (3g)	
Calories	10
Fat/Lipides	0.24 g
Saturated fats/ Acides gras	0.23 g
Carbohydrate/ Glucides	0.74 g
Sugars/Sucres	0.13 g
Protein/Protéines	0.42 g
Sodium/Sodium	0.01 g
Fibers/Fibres	0.58 g



<u>Notes aromatiques:</u> Mêmes notes aromatiques que le châton de poivre long, sa présentation en perles de poivre permet un autre type d'expérience gustative et d'utilisation gastronomique.

PERLES BLANCHES DE POIVRE LONG

Qualité supérieure

Composition

Châtons de poivre long séchés entiers. Piper retrofractum.

Cultivé dans la province de Kampot - Cambodge.

Récolté toute l'année.

Obtenu du fruit séché du Poivrier à stage avancé de maturité (fruit rouge sur la plante). La tige et la peau sont retirées à la main, les graines sont ensuite séchées au soleil.

Date limite de consommation : 5 ans après la récolte.

Conditionnement : 10Kg/1Kg en sac sous-vide ou 250g en sas sous-vide dans une boîte en carton.

Specifications

Qualitative

Color: light brown-beige
Humidity: < 12% vol/wt
Light corns: < 0.01% by wt
Pin heads: < 0.01% by wt

Extraneous matter: < 0.01% by wt
Mouldy berries: < 0.01% by wt

Microbiology

• TPC : $< 1 \times 10^6 \text{ cfu/g}$

Mould & Yeast : < 1 x 10⁵ cfu/g

• E-Coli : < 10 cfu/g

• Enterobacteriaceae: < 5 x 10⁴ cfu/g

• Salmonella: Negative / 25g

• Aflotoxin: B1 < 5ug/kg and B1+B2+G1+G2 < 10ug/kg

Ochratoxin A: < 15ug/kg

PAH : < 5ug/kg

Conservation

• Garder à l'abri de la lumière et en dessous de 25°C.

Nutrition Facts Valeur nutritive serving size 1 tbsp (3g)	
Calories	10
Fat/Lipides	0.24 g
Saturated fats/ Acides gras	0.23 g
Carbohydrate/ Glucides	0.74 g
Sugars/Sucres	0.13 g
Protein/Protéines	0.42 g
Sodium/Sodium	0.01 g
Fibers/Fibres	0.58 g



<u>Notes aromatiques:</u> Poivre surprenant au nez terreux et végétal évoquant des légumes racines avec des pointes mentholées, anisées et de la racine de réglisse ainsi que de la feuille de tabac. Il y a d'agréables touches de cacao et de fruits trop mûrs.

POIVRE DE KAMPOT VERT FERMENTÉ

Qualité supérieure, Trié à la main

Composition

Grain de poivre vert entier fermenté. Piper nigrum (poivre entier 75% ; fleur de sel 25%).

Cultivé dans la province de Kampot - Cambodge. Indication Geographique Protégée, certifiée par ECOCERT. Récolté de Janvier à Mars, une fois par an.

Obtenu du fruit frais du poivrier durant son premier stage de maturité. Le fruit frais suit une fermentation anaérobie dans de l'eau salée pendant 1 mois. Les fruits fermentés sont ensuite séchés et mélangés avec 25% de Fleur de Sel de Kampot.

Date Limite de consommation : 1 an après la fermentation.

Conditionnement : - 1kg en sac sous-vide(FDA/Europe)

- 50g en sachet kraft refermable (Papier kraft + Alu + CPP plastique)

Nutrition Facts - serving size 1 tbsp (3g)

10

0.1 g

0.05 g

1.3 g

0.8 g

< 0.01 g

625 mg

0,31 g

Valeurs nutritionnelles

Saturated fats/ Acides gras

Carbohydrate/ Glucides

Calories

Fat/Lipides

Fibres/Fibers

Sugars/Sucres

Protein/Protéines

Sodium/Sodium

Specifications

Qualitative

Density: 470 g/l

Color : dark green or blackLight corns : < 0.01 %

• Extraneous matter (dust, pinheads): < 0.01%

Moldy berries : < 0,01%Corn size : > 3mm

Microbiology

• E-Coli : < 10 cfu/g

• Enterobacteriaceae : < 5 x 10⁴ cfu/g

• Salmonella: Negative / 25g

• Aflotoxin: B1 < 5ug/kg and B1+B2+G1+G2 < 10ug/kg

• Ochratoxin A : < 15ug/kg

PAH : < 10 ug/kg

Conservation

• Garder à l'abri de la lumière et en dessous 25°C. Préserver au réfrigérateur après ouverture.



<u>Notes aromatiques:</u> Très proche du goût du poivre fraîchement cueilli. Son goût est très frais et persistant en bouche. Le piquant n'est pas violent mais incisif et tenace.

POIVRE DE KAMPOT ROUGE FERMENTÉ

Qualité supérieure, Trié à la main

Composition

Grain de poivre vert entier fermenté. Piper nigrum (poivre entier 75%; fleur de sel 25%).

Cultivé dans la province de Kampot - Cambodge. Indication Geographique Protégée, certifiée par ECOCERT. Récolté de Janvier à Mars, une fois par an.

Obtenu du fruit frais du poivrier durant son stage avancé de maturité (fruit rouge sur le plant). Le fruit frais suit une fermentation anaérobie dans de l'eau salée pendant 1 mois. Les fruits fermentés sont ensuite séchés et mélangés avec 25% de Fleur de Sel de Kampot.

Date Limite de consommation : 1 an après la fermentation.

Conditionnement : - 1kg en sac sous-vide(FDA/Europe)

- 50g en sachet kraft refermable (Papier kraft + Alu + CPP plastique)

Nutrition Facts - serving size 1 tbsp (3g)

10

0.20 g

0.10 g

1.29 g

0.71 g

0,32 g

< 0.15 g

625 mg

Valeurs nutritionnelles

Saturated fats/ Acides gras

Carbohydrate/ Glucides

Calories

Fat/Lipides

Fibres/Fibers

Sugars/Sucres

Protein/Protéines

Sodium/Sodium

Specifications

Qualitative

Density: 610g/lColor: rusty redLight corns: < 0.01 %

• Extraneous matter (dust, pinheads) : < 0.01%

Moldy berries : < 0,01%Corn size : > 3mm

Microbiology

E-Coli : < 10 cfu/g

Enterobacteriaceae : < 5 x 10⁴ cfu/g

• Salmonella : Negative / 25g

• Aflotoxin: B1 < 5ug/kg and B1+B2+G1+G2 < 10ug/kg

• Ochratoxin A: < 15ug/kg

• PAH: < 10 ug/kg

Conservation

• Garder à l'abri de la lumière et en dessous 25°C. Préserver au réfrigérateur après ouverture.



Notes aromatiques: Très proche du goût du poivre fraîchement cueilli. Son goût est très frais et persistant en bouche. Le piquant n'est pas violent mais incisif et tenace.

SUCRE DE FLEURS DE PALMIER

Qualité supérieure

Composition

Sucre de fleurs de palmier.

Cultivé dans la province de Kampong Speu - Cambodge. PIndication Geographique Protégée, certifiée par ECOCERT. Récolté de Janvier à Février, une fois par an.

Obtenu du jus des fleurs de palmier au Cambodge, il garde tout ses minéraux et oligo-éléments bénéfiques à l'organisme.

Date limite de consommation : 3 ans après la récolte, selon les conditions de stockage.

Conditionnement: 10Kg/1Kg en sac sous-vide ou 80g en sachet refermable en alu.

Specifications

Qualitative:

• Color: Light brown to dark brown. Depends of the storage.

Allergens : NoneGMO free : YesOrganic : No

 Storage conditions: Store in odor free area, out of sunlight. Avoid storage in high moisture area. Re-seal after opening.

Microbiology

• E-Coli : < 10 cfu/g

Salmonella: Negative / 25g

Conservation

Nutrition Facts - serving size 1 tbsp (3g) Valeurs nutritionnelles	
Calories	18
sucrose	88%
Glucose	0
Fructose	2.6%
Fat	0
Protein	0
Cholesterol	0
Iron	0,05 mg
Magnesium	0,9 mg
Calcium	0,13 mg
Potassium	24 mg
Sodium	12 mg



<u>Notes aromatiques</u>: Le parfum est subtil, gourmand, il ne sent pas le sucre, mais le bonbon et la pâtisserie, c'est puissamment addictif. Les notes sont fraîches et florales avec une présence de caramel blond et un léger parfum brûlé.

FLEUR DE SEL Qualité supérieure

Composition

Fleur de sel.

Récolté dans la province de Kampot - Cambodge. Récolté en Juin .

L'extraction du sel marin est basé sur un processus naturel de concentration du sel par évaporation jusqu'à sa cristalisation. Durant l'évaporation de l'eau, la concentration en sel augmente de 25mg par litre à 300mg/L. Une telle concentration garantie l'absence de bactéries.

Conditionnement : 10Kg/1Kg en sac plastique or 100g en sac plastique dans une boîte en carton.

Specifications

Physical characteristics:

Humidity level : < 6%Granulometry : > 2mm

Chemical characteristics

Sodium: Min 25% / Max 38%

Lead: < 2 mg/kgCadmium: < 0.3 mg/kgMercury: <0.02 mg/kg

Nutrition Facts - serving size 1 tbsp (5g) Valeurs nutritionnelles	
Calories	0
Cholesterol	0
Fat	0
Protein	0
Iron	0.02mg
Magnesium	65mg
Potassium	5mg
Calcium	2.3mg



<u>Notes aromatiques:</u> Un sel rare aux qualités gustatives exceptionnelles. Sur des produits frais, son croustillant délicat relève en douceur une tomate fraîche comme un excellent foie gras.

TRIO D'ÉPICES CAMBODGIENNES, TUK MERIK sauce

Composition

Poivre de Kampot Noir 50%, Sucre de Fleurs de Palmier 40%, Fleur de Sel 10%. Date limite de consommation : 3 ans après emballage.

Conditionnement: 20Kg/10Kg/1Kg en sac sous-vide ou 80g en sachet kraft refermable (Papier Kraft + Alu+ CPP plastique).

<u>Specifications</u> <u>Qualitative</u>

Density: 530 g/l Color: dark brown Humidity: < 12% vol/wt

Microbiology

TPC: $< 1 \times 10^6 \text{ cfu/g}$

Mould & Yeast : $< 1 \times 10^5$ cfu/g

E-Coli: < 10 cfu/g

Enterobacteriaceae : < 5 x 10⁴ cfu/g

Salmonella: Negative / 25g

Aflotoxin: B1 < 5ug/kg and B1+B2+G1+G2 < 10ug/kg

Ochratoxin A: < 15ug/kg

Conservation

Garder à l'abri de la lumière et en dessous de 25°C.

Nutrition Facts - serving size 1 tbsp (3g) Valeurs nutritionnelles	
Calories	10
Fat/Lipides	0.06 g
Saturated fats/ Acides gras	0.04 g
Carbohydrate/ Glucides	0.67 g
Fibres/Fibers	0.42g
Sugars/Sucres	0.3 g
Protein/Protéines	0,18 g
Sodium/Sodium	5.1mg



Notes aromatiques: Le sucre brun naturel balance l'acidité du citron vert et se réhausse d'un piquant de poivre de Kampot aux arômes verts et boisés puissants, le tout relevé par le croustillant délicat du sel de Kampot.