

## Produktinformation

# Chilli - Peperoncino - Chilli

GEMAHLEN - MACINATO - GROUND

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Chilli - Peperoncino - Chilli
<b>Zusatz</b>	gemahlen - macinato - ground
<b>Sortiment</b>	Gewürze
<b>Art.-Nr.</b>	115
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Chilli gemahlen, auch Cayenne-Pfeffer genannt, finden in allen Arten von pikanten Fleisch- und Geflügelgerichten, Fisch, Suppen, Soßen, Chutneys und Dips Verwendung. Die südostasiatische Küche kann auf Chillies nicht verzichten. Verwenden Sie AROMICA® Chilli gemahlen sparsam.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	Il Peperoncino macinato AROMICA®, noto anche con il nome di pepe di Cayenna, trova il suo impiego ideale in tutti i tipi di piatti piccanti a base di carne, pollame e pesce, e si sposa perfettamente anche con minestre, salse, chutney e salse Dip. Il peperoncino è un ingrediente indispensabile nella cucina del sud-est asiatico. Si consiglia di dosare il Peperoncino macinato AROMICA® con parsimonia.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	AROMICA® Chilli ground – also known as Cayenne pepper – can be used in all types of spicy dishes, in meat and poultry dishes, fish, soups, gravies, chutneys and dips. Chillies give a distinctive tang to south-east Asian cuisine. Use AROMICA® Chilli ground, sparingly.
<b>EAN</b>	4260046711155
<b>Inhalt</b>	200g
<b>Verpackung</b>	Klipp-Klapp-Dose / M

### Karton

<b>Art.-Nr.</b>	193
<b>EAN</b>	4260046711933
<b>Inhalt</b>	8x200g

### Eimer

<b>Art.-Nr.</b>	
<b>EAN</b>	
<b>Inhalt</b>	



Produktfoto | Packshot

<b>Zusammensetzung</b>	Gewürze
<b>Anwendung</b>	
<b>Dosierung</b>	
<b>Nährwerte /100g</b>	
<b>Säuregehalt</b>	
<b>Mikrobiologie</b>	Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“, Bundesgesundheitsblatt 31 Nr. 3, 1988 Salmonellen Neg. /25g Staphylococcus aureus < 100/g Bacillus cereus < 10.000/g Escherichia coli < 10.000/g Sulphitred. Clostridien < 10.000/g Schimmelpilze < 100.000/g
<b>Aflatoxin</b>	Summe aus B1, B2, G1, G2 = max. 10 ppb; Aflatoxin B1 = max. 5ppb
<b>Cumaringehalt</b>	
<b>Lagerbedingungen</b>	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.
<b>MHD</b>	Mindestens 24 Monate, mindestens 18 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	<b>Keine enthalten.</b> Gem. Richtlinie 2007/68/EG der Kommission vom 27. November 2007 zur Änderung von Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG des europäischen Parlaments hinsichtlich bestimmter Lebensmittelzutaten.
<b>Angaben Gentechnik</b>	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003