

Produktinformation



Paprika Superior - Paprica Superior - Paprika

DELIKATESSE - DOLCE E DELICATA - SUPERIOR

Dose

Artikelbezeichnung	Paprika Superior - Paprica Superior - Paprika
Zusatz	delikatess - dolce e delicata - superior
Sortiment	Gewürze
Art.-Nr.	123
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Paprika Superior Delikatess überzeugt durch kräftige rote Farbe und milden, süßlichfruchtigen Geschmack. Diese ungarische Delikatessqualität ist vielseitig in der Küche einsetzbar, z. B. für Fleisch, besonders für Gulasch, Geügel, Pfannen- und Grillgerichte sowie Käse- und Quarkspeisen.
Etiketteninformation Italienisch	La Paprica Superior dolce e delicata AROMICA® convince per il suo colore rosso intenso e per il suo inconfondibile sapore dolciastro e fruttato. Un prodotto di ranata qualità ungherese, che garantisce un impiego universale nelle cucine di ogni tipo: si sposa infatti alla perfezione con la carne (è particolarmente indicato per il goulash), il pollame, i piatti in padella o alla griglia, nonché con piatti a base di quark e formaggi in genere.
Etiketteninformation Englisch	The strong red colouring and mild, sweetly fruity avour are the most striking features of AROMICA® Paprika Superior. This Hungarian, delicatessenquality paprika is so versatile in the kitchen, e.g. with meat, particularly goulash, poultry, pan-fried and grilled dishes, as well as cheese and curd cheese dishes.
EAN	4260046711230
Inhalt	580g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / L

Karton

Art.-Nr.	201
EAN	4260046712015
Inhalt	6x580g

Eimer

Art.-Nr.	138
EAN	4260046711384
Inhalt	5,0kg



Produktfoto | Packshot

Zusammensetzung	Gewürze
Anwendung	
Dosierung	
Nährwerte /100g	
Säuregehalt	
Mikrobiologie	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
Aflatoxin	Summe aus B1, B2, G1, G2 = max. 10 ppb; Aflatoxin B1 = max. 5ppb
Cumaringehalt	
Lagerbedingungen	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.
MHD	Mindestens 24 Monate, mindestens 18 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung
allergene Inhaltsstoffe	Keine enthalten. 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.
Angaben Gentechnik	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003