

## Produktinformation



# Pfeffer bunt - Pepe colorato - Peppercorns mixed

GANZ - INTERO - WHOLE

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Pfeffer bunt - Pepe colorato - Peppercorns mixed
<b>Zusatz</b>	ganz - intero - whole
<b>Sortiment</b>	Gewürze
<b>Art.-Nr.</b>	124
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Pfeffer bunt ganz ist ein Mix von weißen, schwarzen und grünen Pfeferkörnern sowie Rosa Beeren. Der intensive, aromatisch-scharfe Geschmack ist passend zu Salaten, Aufstrichen, Suppen, Soßen, Fisch, Krustentieren, Käse, Geügel und Nudelgerichten. In Pfeermöhlen kommt die dekorative Mischung sehr gut zur Geltung.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	Il Pepe Colorato intero AROMICA® è una miscela composta da grani di pepe bianco, nero, verde e rosa. Il suo sapore intenso, aromatico e piccante si sposa alla perfezione con insalate, tartine, minestre, salse, pesce, crostacei, formaggi, pollame e piatti di pasta. Questa miscela decorativa viene messa particolarmente in risalto dagli appositi macinini per pepe.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	AROMICA® Peppercorns, mixed, whole, are a blend of white, black, green and pink peppercorns. The intense, aromatically hot avour goes perfectly with salads, spreads, soups, gravies, sh, seafood, cheese, poultry and pasta dishes. The decorative mixture looks good in peppermills.
<b>EAN</b>	4260046711247
<b>Inhalt</b>	420g
<b>Verpackung</b>	Klipp-Klapp-Dose / L

### Karton

<b>Art.-Nr.</b>	202
<b>EAN</b>	4260046712022
<b>Inhalt</b>	6x420g

### 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