

## Produktinformation



# Pfeffer schwarz - Pepe nero - Peppercorns black

GANZ - INTERO - WHOLE

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Pfeffer schwarz - Pepe nero - Peppercorns black
<b>Zusatz</b>	ganz - intero - whole
<b>Sortiment</b>	Gewürze
<b>Art.-Nr.</b>	125
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Pfeffer schwarz ganz wird für Beizen, Wildgerichte oder Fischsud verwendet. Gemahlen ist Pfeffer universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. AROMICA® Pfeffer schwarz ganz hat einen scharf-würzigen, aromatischen Geschmack.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	Il Pepe Nero intero AROMICA® viene utilizzato prevalentemente per marinade, piatti a base di selvaggina o per sughi di pesce. Se macinato, il pepe nero è di impiego versatile e universale: si sposa infatti con minestre, insalate, salse, piatti a base di carne e pollame, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e molte altre pietanze. Il Pepe Nero intero AROMICA® presenta un sapore aromatico, speziato e piccante.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	AROMICA® Peppercorns, black, whole, are used for pickling, game or in fishsoups, salads, sauces, meat and poultry dishes, game specialities, pasta dishes, cheeses and much more. AROMICA® Peppercorns, black, whole, have a hot and spicy, aromatic flavour.
<b>EAN</b>	4260046711254
<b>Inhalt</b>	580g
<b>Verpackung</b>	Klipp-Klapp-Dose / L

### Karton

<b>Art.-Nr.</b>	206
<b>EAN</b>	4260046712060
<b>Inhalt</b>	6x580g

### 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