

## Produktinformation

# Pfeffer schwarz - Pepe nero - Peppercorns black

GESCHROTET - TRITATO - CRUSHED

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Pfeffer schwarz - Pepe nero - Peppercorns black
<b>Zusatz</b>	geschrotet - tritato - crushed
<b>Sortiment</b>	Gewürze
<b>Art.-Nr.</b>	468
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Pfeffer schwarz geschrotet wird für Beizen, Wildgerichte oder Fischsud verwendet. Geschrotet ist Pfeffer universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. AROMICA® Pfeffer schwarz geschrotet hat einen scharf-würzigen, aromatischen Geschmack.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	Il Pepe nero tritato AROMICA® viene impiegato per marinade, piatti a base di selvaggina o sughi di pesce. Il pepe tritato è di impiego universale, perfetto per zuppe, insalate, salse, piatti di carne o pollame, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e molto altro ancora. Il Pepe nero tritato AROMICA® presenta un sapore speziato e piccante, gradevolmente aromatico.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	AROMICA® Peppercorns, black, can be used in marinades, game dishes or fish stocks. When crushed, pepper has so many uses, such as in soups, salads, sauces, meat and poultry dishes, game specialties, pasta dishes, cheese and lots more. AROMICA® Peppercorns, black, have a hot and tangy aromatic flavour.
<b>EAN</b>	4260046714682
<b>Inhalt</b>	260g
<b>Verpackung</b>	Klipp-Klapp-Dose / M

### Karton

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

### 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