

Produktinformation

Szechuan Steakpfeffer - Pepe di Sichuan per bistecche - Szechuan Steak Pepper

GEWÜRZZUBEREITUNG - PREPARATO DI SPEZIE - SPICE PREPARATION

Dose

Artikelbezeichnung	Szechuan Steakpfeffer - Pepe di Sichuan per bistecche - Szechuan Steak Pepper
Zusatz	Gewürzzubereitung - preparato di spezie - spice preparation
Sortiment	Mix
Art.-Nr.	799
Etiketteninformation Deutsch	Geschmacksintensive, pfefferbetonte Gewürzmischung mit feiner Rauchnote. Für alle kurz gebratenen Fleischstücke.
Etiketteninformation Italienisch	Miscela di spezie dal sapore intenso, con una marcata nota di pepe e un delicato aroma di affumicato. Per tutte le carni di breve cottura.
Etiketteninformation Englisch	Seasoning mix with an intense taste and gentle hints of pepper and smoke. For all quick-fry meat dishes
EAN	4260046717997
Inhalt	260g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / M

Karton

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	

Eimer

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	
Zusammensetzung	Rosa Steinsalzflöckchen, Meersalz, Gewürze (Pfeffer schwarz, Szechuan Pfeffer, Pfeffer grün, Rosabeeren, Zwiebel, Paprika, Piment, Knoblauch), Rohrzucker, nat. Raucharoma.
Anwendung	
Dosierung	



Produktfoto | Packshot

Nährwerte / 100g	Brennwert Energia Energy: 636kJ, 153 kcal; Fett Grassi Fat: 1,4g; davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi saturates: 0,4g; Kohlenhydrate Carboidrati Carbohydrates: 27,5g; davon Zucker di cui zuccheri of which sugars: 26,4g; Eiweiß Proteine Protein: 4,6g; Salz sale salt: 37,6g; Ballaststoffe Fibre Fibre: 5,9g.
Säuregehalt	
Mikrobiologie	
Aflatoxin	
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