

## Produktinformation

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

GEWÜRZZUBEREITUNG - PREPARATO DI SPEZIE - SPICE PREPARATION

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Szechuan Steakpfeffer - Pepe di Sichuan per bistecche - Szechuan Steak Pepper
<b>Zusatz</b>	Gewürzzubereitung - preparato di spezie - spice preparation
<b>Sortiment</b>	Mix
<b>Art.-Nr.</b>	799
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	Geschmacksintensive, pfefferbetonte Gewürzmischung mit feiner Rauchnote. Für alle kurz gebratenen Fleischstücke.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	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.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	Seasoning mix with an intense taste and gentle hints of pepper and smoke. For all quick-fry meat dishes
<b>EAN</b>	4260046717997
<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>	
<b>Zusammensetzung</b>	Rosa Steinsalzflöckchen, Meersalz, Gewürze (Pfeffer schwarz, Szechuan Pfeffer, Pfeffer grün, Rosabeeren, Zwiebel, Paprika, Piment, Knoblauch), Rohrzucker, nat. Raucharoma.
<b>Anwendung</b>	
<b>Dosierung</b>	



Produktfoto | Packshot

<b>Nährwerte /100g</b>	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.
<b>Säuregehalt</b>	
<b>Mikrobiologie</b>	
<b>Aflatoxin</b>	
<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