

Produktinformation



Pfeffer schwarz - Pepe nero - Peppercorns black

GANZ - INTERO - WHOLE

Dose

Artikelbezeichnung	Pfeffer schwarz - Pepe nero - Peppercorns black
Zusatz	ganz - intero - whole
Sortiment	Gewürze
Art.-Nr.	125
Etiketteninformation Deutsch	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.
Etiketteninformation Italienisch	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.
Etiketteninformation Englisch	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.
EAN	4260046711254
Inhalt	580g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / L

Karton

Art.-Nr.	206
EAN	4260046712060
Inhalt	6x580g

Eimer

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	



Produktfoto | Packshot

Zusammensetzung	Gewürze
Anwendung	
Dosierung	
Nährwerte /100g	
Säuregehalt	
Mikrobiologie	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
Aflatoxin	Summe aus B1, B2, G1, G2 = max. 10 ppb; Aflatoxin B1 = max. 5ppb
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