

## Produktinformation



# Pfeffer schwarz - Pepe nero - Peppercorns black

GEMAHLEN - MACINATO - GROUND

### Dose

|   |  |
|---|--|
| <b>Artikelbezeichnung</b>               | Pfeffer schwarz - Pepe nero - Peppercorns black  |
| <b>Zusatz</b>                           | gemahlen - macinato - ground   |
| <b>Sortiment</b>                        | Gewürze  |
| <b>Art.-Nr.</b>                         | 126  |
| <b>Etiketteninformation Deutsch</b>     | AROMICA® Pfeffer schwarz gemahlen ist universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. AROMICA® Pfeffer schwarz gemahlen hat einen scharf-würzigen, aromatischen Geschmack.  |
| <b>Etiketteninformation Italienisch</b> | Il Pepe Nero macinato AROMICA® 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 macinato AROMICA® presenta un sapore aromatico, piccante e intensamente speziato. |
| <b>Etiketteninformation Englisch</b>    | AROMICA® Peppercorns, black, ground, make a versatile spice, which can be used in soups, salads, sauces, meat and poultry dishes, game specialities, pasta dishes, cheeses and much more. AROMICA® Peppercorns, black, ground, have a hot and spicy, aromatic flavour.   |
| <b>EAN</b>                              | 4260046711261  |
| <b>Inhalt</b>                           | 600g   |
| <b>Verpackung</b>                       | Klipp-Klapp-Dose / L   |

### Karton

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Art.-Nr.</b> | 207           |
| <b>EAN</b>      | 4260046712077 |
| <b>Inhalt</b>   | 6x600g        |

### Eimer

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Art.-Nr.</b> | 260           |
| <b>EAN</b>      | 4260046712602 |
| <b>Inhalt</b>   | 5,5kg         |



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<br>Salmonellen Neg. /25g<br>Staphylococcus aureus < 100/g<br>Bacillus cereus < 10.000/g<br>Escherichia coli < 10.000/g<br>Sulphitred. Clostridien < 10.000/g<br>Schimmelpilze < 100.000/g |
| <b>Aflatoxin</b>               | Summe aus B1, B2, G1, G2 = max. 10 ppb;<br>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  |