

Produktinformation



Pfeffer weiß - Pepe bianco - Peppercorns white

GEMAHLEN - MACINATO - GROUND

Dose

Artikelbezeichnung	Pfeffer weiß - Pepe bianco - Peppercorns white
Zusatz	gemahlen - macinato - ground
Sortiment	Gewürze
Art.-Nr.	128
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Pfeffer weiß gemahlen ist universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. AROMICA® Pfeffer weiß gemahlen hat einen mild-würzigen, scharfen, aromatischen Geschmack.
Etiketteninformation Italienisch	Il Pepe Bianco 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 Bianco macinato AROMICA® ha un sapore delicatamente speziato, piccante e aromatico.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Peppercorns, white, 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, white, ground, have a mildly spicy, hot, aromatic taste.
EAN	4260046711285
Inhalt	600g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / L

Karton

Art.-Nr.	209
EAN	4260046712091
Inhalt	6x600g

Eimer

Art.-Nr.	139
EAN	4260046711391
Inhalt	5,5kg



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