

Produktinformation



Pfeffer grün - Pepe verde - Peppercorns green

IN LAKE - IN SALAMOIA - IN BRINE

Dose

Artikelbezeichnung	Pfeffer grün - Pepe verde - Peppercorns green
Zusatz	in lake - in salamoia - in brine
Sortiment	Gewürze
Art.-Nr.	153
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Pfeffer grün in Lake wird frisch nach der Ernte in Salzlake eingelegt und konserviert. Dadurch erhält er seinen vollen-aromatischen Geschmack und die milde Schärfe. Man verwendet AROMICA® Pfeffer grün in Lake für Steaks, Hackfleisch und andere Fleischgerichte, Wild, Geflügel, raffinierte Suppen und Saucen, Salate, deftige Nudelgerichte und Gemüse.
Etiketteninformation Italienisch	Il Pepe Verde in salamoia AROMICA® viene immerso in salamoia fresco e appena raccolto. In questo modo ne viene garantita la conservabilità, e il prodotto conserva appieno il suo caratteristico sapore pieno ed aromatico e la sua delicata piccantezza. Il Pepe Verde in salamoia AROMICA® viene utilizzato per aromatizzare bistecche, carne trita e altri piatti a base di carne, nonché selvaggina, pollame, salse delicate e raffinate minestre, insalate, gustosi piatti di pasta e varie verdure.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Peppercorns, green, in brine, are marinated immediately after harvesting and then preserved. This gives them their full aromatic flavour and also a mild piquancy. Use AROMICA® Peppercorns, green, in brine, with steak, minced meat and other meat dishes, game, poultry, subtly-flavoured soups and sauces, salads, hearty pasta dishes and vegetables.
EAN	4260046711537
Inhalt	170g
Verpackung	Konserve

Karton

Art.-Nr.	204
EAN	4260046712046
Inhalt	24x100g

Eimer

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	
Zusammensetzung	



Produktfoto | Packshot

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