

Produktinformation



Schwarze Johannisbeere & Chili - Ribes nero & peperoncino - Blackcurrant & chili

CREMA BIANCA - CREMA BIANCA - CREMA BIANCA

Dose

Artikelbezeichnung	Schwarze Johannisbeere & Chili - Ribes nero & peperoncino - Blackcurrant & chili
Zusatz	crema bianca - crema bianca - crema bianca
Sortiment	Crema
Art.-Nr.	540
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Premium-Essig Crema Bianca Johannisbeere-Chilie besticht durch einen feinen, süß-sauren Geschmack mit pikanter Schärfe und fruchtiger Johannisbeernote
Etiketteninformation Italienisch	Il Condimento Premium AROMICA® Crema Bianca Ribes nero - Peperoncino convince per il suo delicato sapore nel contempo dolce e asprigno, con un fine tocco piccante e una fruttata nota di ribes.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Crema Bianca Blackcurrant and Chili Premium Vinegar is highly regarded for its exquisite, sweet and sour taste, together with a spicy piquancy and fruity hint of cassis. Highly versatile as a decorative garnish, it goes well with appetisers, main courses and desserts.
EAN	4260046715405
Inhalt	0,5l
Verpackung	Quetschflasche

Karton

Art.-Nr.	541
EAN	4260046715412
Inhalt	3x0,5l

Zusammensetzung	konzentrierter Traubenmost, Weißweinessig, Zucker, modifizierte Maisstärke, Chilie und schwarze Johannisbeere 3,5% (Tomaten, Chilie, Paprika, Schwarze Johannisbeere Pulver, Farbstoff: Carmin), Natürlicher schwarzer Johannisbeerextrakt 2,8%.
Nährwerte /100g	Brennwert Energia Energy: 1477Kj/353kcal; Fett Grassi Fat: 3,3g; davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi saturates: 0,9g; Kohlenhydrate Carboidrati Carbohydrates: 47,9g; davon Zucker di cui zuccheri of which sugars: 47,6g; Eiweiß Proteine Protein: 6,4g; Salz Sale Salt: 0,1g.



Produktfoto | Packshot

Mikrobiologie	Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“, Bundesgesundheitsblatt 31 Nr. 3, 1988 Salmonellen Neg. / 25 g Staphylococcus aureus < 100 / g Bacillus cereus < 1000 / g Escherichia coli < 1000 / g Sulphitred. Clostridien < 1000 / g Schimmelpilze < 10000 / g
Aflatoxin	Summe aus B1, B2, G1, G2 max. 10 ppb Aflatoxin B1 max. 5 ppb
Lagerbedingungen	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.
MHD	Mindestens 15 Monate, mindestens 12 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung
allergene Inhaltsstoffe	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