

AGRINETTI*I genuini sapori di Puglia*

Datenblatt Fertigprodukt



PRODUKT	Kapern in aromatisiertem Essig	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Kapern sind die Blütenknospen einer Pflanze die wild im gesamten Mittelmeerraum wächst. Unsere Kapern sind aus Apulien und werden in Essig, aromatisiert mit Thymian und Rosmarin, Salz und Wasser eingelegt.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Kapern, Essig aromatisiert mit Thymian und Rosmarin, Wasser (Herkunft Apulien-Italien), Salz 2%.	
STRUKTUR	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorhanden	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	3,5
	Wasseraktivität (Aw)	0,9
	Temperatur	20°C
	PASTEURISIERTES PRODUKT	
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER	Gehalt an coliformen Keimen	< 10
	Escherichia coli β-Glucuronidase positiv	< 10
	Koagulasepositive Staphylokokken	< 10
	Salmonella spp.	nicht vorhanden
	Listeria monocytogenes	nicht vorhanden
NÄHRWERTKENNZEICHNUNG (bezogen auf 100g Produkt)	BRENNWERT: kjoule	90
	kcal	22
	FETT	0,10g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,03g
	KOHLHYDRATE	1,8g
	davon Zucker	0,9g
	BALLASTSTOFFE	2,5g
	EIWEIß	2,1g
SALZ	2g	
WASSER	93,5g	
LAGERUNGSHINWEISE: HALTBARKEIT	Das Shelf Life von zweieinhalb Jahren bezieht sich auf das in perfektem Zustand aufbewahrte Produkt, also in der Originalvakuumverpackung verschlossen, trocken, lichtgeschützt und nicht über 20 °C gelagert. Nach Anbruch 10 Tage im Kühlschrank bei 4°C haltbar.	
GEBRAUCHSANWEISUNG	Die Gebrauchsmöglichkeiten sind vielseitig	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Keine, wenn in mäßigen Mengen verzehrt.	