

 I genuini sapori di Puglia	Datenblatt Fertigprodukt	
PRODUKT	Paprika-Chili Konfitüre extra	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Diese Pflanze ist ursprünglich aus Mittelamerika. die Paprikaschoten können verschiedene Formen und Farben haben. Die für die Konfitüre verwendete Paprikaschoten werden in unserem Unternehmen sorgfältig auserwählt. Es werden nur die roten und fleischigen verwendet. Die Konfitüre wird bei niedriger Temperatur geschmort und mit dem Zusatz von Zucker und Chili erhalten.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Paprikaschoten 99% (Herkunft Italien), Chili 1% (Herkunft Apulien-Italien), aufgelöster Zucker 39g. in 100g. Produkt.	
STRUKTUR	halbfeste Konsistenz	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	3,81
	Wasseraktivität (Aw)	0,86
	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	467
	kcal	111
	FETT	0,60g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,1g
	KOHLLENHYDRATE	22g
	davon Zucker	21g
	BALLASTSTOFFE	4g
	EIWEIß	2,3g
LAGERUNGSHINWEISE: HALTBARKEIT	SALZ	0,7g
	WASSER	71,1g
	Das Shelf Life von drei 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 7 Tage im Kühlschrank bei 4°C haltbar.	
	Ihr Gebrauch ist der typische der Konfitüren, doch vor allem passt sie sehr gut zu Käse, Aufschnitt und Fleischgerichte.	
GEBRAUCHSANWEISUNG		
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Keine, wenn in mäßigen Mengen verzehrt.	