AGRINITTI

I genuini sapori di Puglia

Datenblatt Fertigprodukt

PRODUKT	**Paprikkacreme mit Olivenöl extravergine**	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Streichbare Paprikacreme: Diese aus Mittelamerika ursprüngliche Pflanze wächst auch in Apulien sehr gut; die Paprikaschoten können verschiedene Formen und Farben haben, können gelb, grün, rot, rund, länglich klein oder groß sein.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Paprikaschoten, Olivenöl aus Apulien, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen, Kapern (Herkunft Apulien-Italien), Salz 1,5% Säureregulator: Citronensäure (E330).	
STRUKTUR	Halbfeste Konsistenz	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	**pH**	3,7
	Wasseraktivität (Aw)	0,89
	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**	381
	kcal	92
	FETT	6,8g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,5g
	KOHLENHYDRATE	4,2g
	davon Zucker	2,3g
	BALLASTSTOFFE	4,3g
	EIWEIß	1,4g
	SALZ	1,5g
	WASSER	83,3g
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 ºC gelagert. Nach Anbruch 5 Tage im Kühlschrank bei 4°C haltbar.	
GEBRAUCHSANWEISUNG	Im Rahmen einer kalorienarmen Diät, als Vorspeise aufs Brot, zu Nudeln oder als Beilage zum Fleisch geeignet..	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Sie stimulieren die Magensekretion und sind objektiv schwer zu verdauen; eine moderate Nutzung ist ratsam.	