



I genuini sapori di Puglia

Datenblatt Fertigprodukt



PRODUKT	Gehackter Chili in Olivenöl extravergine	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Die Chilischote ist die Frucht einer der Pflanze die mit der der Paprikaschote viel gemeinsam hat. Form und Farbe können verschieden sein, rot oder grün, rund oder länglich. Im Inneren der Schoten befinden sich die vielen flachen oder runden Samen die eine hohe Konzentration an Capsaicin enthalten. Die Chilischoten können frisch oder haltbar gemacht werden, ganz oder gehackt. Der gekochte Chili wird mit der Zufügung von Kräutern, Paprikaschten und Olivenöl aus Apulien gemahlen, bis eine streichfähige Creme sehr scharfem Geschmack erhalten wird.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Chili 50%, Paprikaschoten 30% , Olivenöl, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen, Salz 1,5% (italienischer Herkunft). Säureregulator: Citronensäure (E330).	
STRUKTUR	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorhanden	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	3,8
	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	284
	kcal	68
	FETT	4,2g
	davon gesättigte Fettsäuren	1,25g
	KOHLLENHYDRATE	3,7g
	davon Zucker	3g
	BALLASTSTOFFE	2,9g
EIWEIß	2,5g	
SALZ	1,5g	
WASSER	86,7g	
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 5 Tage im Kühlschrank bei 4°C haltbar.	
GEBRAUCHSANWEISUNG	Für verschiedene Verwendungen in der Küche auf Brot geeignet.	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Sehr scharf, kann eine gefäßerweiternde Wirkung haben, daher ein Aphrodisiakum. Es wird eine moderate Nutzung empfohlen.	