

CONDIMENTE

Piper alb măcinat

Cod produs: 013

Piper alb măcinat — iuțelă fină, fără puncte negre în sosurile albe.

Piperul alb este piper copt, decorticat — rămâne miezul, cu o iuțelă mai fină și un profil mai discret decât al piperului negru.

Standardul pentru sosuri albe, supe-cremă, piureuri și preparate din pește, unde aspectul impecabil contează.

Ambalaje disponibile

1 kg

Compoziție și origine

Ingrediente	piper alb măcinat.
Originea materiei prime	Piper alb din Vietnam, măcinat și verificat în UE, lot cu lot.
Organisme modificate genetic	Nu conține ingrediente modificate genetic.
Iradier	Materia primă nu a fost supusă radiațiilor ionizante.

Caracteristici organoleptice

Culoare	off-white to beige
Gust	caracteristic ingredientelor
Miros	caracteristic ingredientelor, fără mirosuri străine
Consistență	afânată, curgătoare

Valori nutriționale medii la 100 g

Nutrient	la 100 g
Valoare energetică	1240 kJ / 296 kcal
Grăsimi	2.1g
din care acizi grași saturați	0.6g
Glucide	42g
din care zaharuri	0g
Fibre	26g
Proteine	10g
Sare	0g

Alergeni

Nu conține alergeni declarați ca ingredient. Poate conține urme de: pește, arahide, soia, lapte, fructe cu coajă, țelină, muștar, susan.

Păstrare și valabilitate

Termen de valabilitate	24 luni de la data fabricației
Condiții de păstrare	Loc uscat și ferit de lumină, la max. 25 °C, umiditate sub 75%. A se păstra în ambalajul original, bine închis.

Recomandări de utilizare

Sos bechamel, velouté și sosuri de brânză. Supe-cremă și piureuri. Pește, fructe de mare, aspicuri.

Datele nutriționale sunt valori medii, determinate pe baza materiei prime; pot varia natural de la lot la lot. Prezenta fișă are caracter informativ și nu înlocuiește eticheta produsului. Ambalat și distribuit de Supreno SRL.