

CONDIMENTE

Piper negru măcinat

Cod produs: 015

Piper negru măcinat fin — condimentul de serviciu al oricărei bucătării profesionale.

Măcinat la finețe constantă, pentru dozare uniformă în rețete și la linia caldă. Luțea curată și aromă clasică de piper — produsul care se consumă cel mai repede din orice raft de condimente, aici în sac de calibru HoReCa.

Ambalaje disponibile

20 g · 50 g · 100 g · 1 kg

Compoziție și origine

Ingrediente	piper negru măcinat.
Originea materiei prime	Piper din Vietnam, măcinat în UE, cu certificat de analiză pe fiecare lot.
Organisme modificate genetic	Nu conține ingrediente modificate genetic.
Iradier	Materia primă nu a fost supusă radiațiilor ionizante.

Caracteristici organoleptice

Culoare	de la gri la maro-negricios
Gust	caracteristic ingredientelor
Miros	caracteristic ingredientelor, fără mirosuri străine
Consistență	afânată; se admit aglomerări ușoare care se desfac la presare

Valori nutriționale medii la 100 g

Nutrient	la 100 g
Valoare energetică	1051 kJ / 251 kcal
Grăsimi	3,3 g
din care acizi grași saturați	1,4 g
Glucide	64,0 g
din care zaharuri	0,6 g
Fibre	—
Proteine	25,0 g
Sare	- g

Alergeni

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

Păstrare și valabilitate

Termen de valabilitate	18 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

Condimentare de bază la linia caldă și rece. Supe, sosuri, marinate, maioneze și dressinguri. Amestecuri proprii de condimente.

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.