

CONDIMENTE

Boia de ardei afumată

Cod produs: 019

Boia dulce afumată, ASTA 120–140 — fum autentic de lemn, culoare cărămidă adâncă.

Ardei dulci uscați la fum de lemn, apoi măcinați — aroma afumată vine din proces, nu din arome adăugate. Notă caldă, dulce-afumată, care definește BBQ-ul, chorizo și multe rețete spaniole. Câteva grame schimbă caracterul întregului preparat.

Ambalaje disponibile

1 kg

Compoziție și origine

Ingrediente	boia de ardei dulce afumată (ASTA 120–140).
Originea materiei prime	Ardei cultivați și afumați în Spania, după metoda tradițională, cu valoare ASTA controlată pe lot.
Organisme modificate genetic	Nu conține ingrediente modificate genetic.
Iradieră	Materia primă nu a fost supusă radiațiilor ionizante.

Caracteristici organoleptice

Culoare	roșu
Gust	caracteristic ingredientelor
Miros	caracteristic ingredientelor, fără mirosuri străine
Consistență	pulbere

Valori nutriționale medii la 100 g

Nutrient	la 100 g
Valoare energetică	1447.7 kJ / 346 kcal
Grăsimi	12,9 g
din care acizi grași saturați	2 g
Glucide	27,8 g
din care zaharuri	17 g
Fibre	30,3 g
Proteine	14,5 g
Sare	0,07 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	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

Dry ruburi și sosuri BBQ. Paella, chorizo de casă, cartofi bravas. Supe-cremă și hummus, pentru nota afumată.

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.