

CONDIMENTE

Boia de ardei HoReCa

Cod produs: 036

Boia dulce de uz profesional — echilibrul corect între culoare, gust și cost pentru bucătăria de volum.

Calibrul HoReCa al boielei dulci: culoare curată, gust rotund, comportament constant în rețete — la un cost pe kilogram gândit pentru consum zilnic. Produsul de bază pentru bucătăriile care folosesc boia în cantități serioase.

Ambalaje disponibile

50 g · 100 g · 1 kg

Compoziție și origine

Ingrediente	boia de ardei dulce.
Originea materiei prime	Ardei din culturi verificate (China/Spania), măcinați și controlați 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	uniformă, de la roșu la portocaliu
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	1181 kJ / 282 kcal
Grăsimi	13 g
din care acizi grași saturați	2,1 g
Glucide	54 g
din care zaharuri	10 g
Fibre	35 g
Proteine	14 g
Sare	0,17 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

Baza zilnică pentru tocănițe, supe și sosuri. Marinate pentru pui și porc. Preparate din carne tocată, umpluturi.

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.