

CURRY JAIPUR



Preparato di spezie - rosso intensoSapore: delicatamente piccante, con una fruttata nota acidulaUso: ideale per stufati, zuppe e salse fredde

FORMATI DISPONIBILI

Codice W171778 Formato Sigillaroma 470ml Peso netto 250g





Importatore Italia: DEMETRA SRL Via Roma 751 I-23018 Talamona (SO)

Tel.: (0342) 674011 Fax: (0342) 674030 www.demetrafood.it



FRUTAROM Savory Solutions Austria

GmbH Adolf-Schemel-Str. 9 AT-5020 Salzburg

Tel.: +43-662-6382-0 Fax: +43-662-6382-810 E-Mail: info@wiberg.eu www.wiberg.eu

Modifica/Prod. / Modification

Articolo nuovo / Nouvel article

Scheda - Prodotto / Fiche - article

Curry Jaipur, Gewürzzubereitung • kräftig rot - 470 g (Mix-Spezialitäten)
Curry Jaipur, Preparato di spezie • rosso intenso - 470 g (Miscele speciali)
Curry Jaipur, Préparation d'épices • rouge vif - 470 g (Spécialités mixées)

Art.-Nr.: / Réf.: W171778
Shelf life: / Date limite de consommation: 24 mesi / mois

Conservazione: / Conditions de stockage: chiuso e all'asciutto / fermé et sec
Fornitura: / Livraison: come da contratto / selon le contrat

Codice tariffa doganale: / Nr. de tarif douanier: 09109105

	Prodotto / Produit	Imballo / Unité de livraison	Pallet / Palette
Cod. EAN.: 90.02540.	83158 9	83159 6	
Dimensioni mm : / Dimensions en mm :	100 x 100 x 90	300 x 100 x 90	
Peso netto (g)*: / Poids net (g)*:	250 g	750 g	
Peso lordo (g): / Poids brut (g):	305 g	921 g	
Nr. pezzi: / Nr. d'unités de vente individuelles:	1	3	720
Nr. imballi x pallet: / Nr. d'unités de livraison par palette:			240
Nr. strati x pallet: / Nr. de couches par palette:			10
Nr. imballi x strato: / Nr. d'unités de livraison par couche:			24
Nr. pezzi x strato: / Nr. d'unités de vente indiv. par couche:			72
Confezione: / Type d'emballage:	Sigillaroma / Coffre-fort d'arômes	Thermopack / Film rétractable	
Paese di provenienza: / Pays d'origine:	Germania / Allemagne		



Curry Jaipur / Curry Jaipur - 250 g

Preparato di spezie • rosso intenso / Préparation d'épices • rouge vif

- Sapore: / Goût: delicatamente piccante, con una fruttata nota acidula discret mordant, avec une acidité fruitée
- Uso: / Utilisation: ideale per stufati, zuppe e salse fredde idéal pour les ragoûts, les soupes et les sauces dip
- Caratteristiche del prodotto: / Caractéristiques produit: ingredienti naturali vegani, senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), senza aggiunta di esaltatori di sapidità , ingredienti naturali senza lattosio, ingredienti naturali senza glutine, senza aggiunta di olio di palma

ingrédients naturellement végétaliens, sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), sans adjonction d'additif exhausteur de goût, ingrédients naturellement dépourvus de lactose, ingrédients naturellement dépourvus de gluten, sans adjontion de graisse de palme

Date: 08.10.2018

SPECIFICHE DEL PRODOTTO



Numero materiale: 171778 [83158]

Nome prodotto: CURRY JAIPUR, GEWÜRZZUBEREITUNG, KRÄFTIG ROT

CURRY JAIPUR, PREPARATO DI SPEZIE, ROSSO INTENSO CURRY JAIPUR, PRÉPARATION D'ÉPICES, ROUGE VIF CURRY JAIPUR, KRUIDENPREPARAAT, INTENS ROOD

Descrizione prodotto: Preparato di spezie

Indicazione: senza aggiunta di additivi esaltatori di sapidità

ingredienti naturali senza glutine ingredienti naturali senza lattosio

senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento (UE) N. 1169/2011)

ingredienti naturali vegani senza aggiunta di olio di palma

Ingredienti: Sumac, semi di fieno greco, zucchero, coriandolo, zenzero, paprica, cumino romano,

estratti di spezie, peperoncino, anice, concentrati (rafano, pomodoro), cannella, cardamomo, aglio, sale, estratto di tisana di frutta (di ibisco, bacche di sambuco, scorza

di limone, buccia d'arancia, coccole di rosa canina), pepe, spezie, destrosio.

Dosaggio/Utilizzo: 20,0 g/kg

Sapore / Odore: piccante, acido, saporito, fresco

Colore: rosso
Consistenza: in polvere

Nei prodotti di origine naturale si possono riscontrare variazioni organolettiche di minima entità.

Microbiologia: E. coli: < 1,0E+03 ufc/g

Staphylococcus aureus: < 1,0E+02 ufc/g

Bacillus cereus: < 1,0E+04 ufc/g

Clostridia riduttivo di solfito: < 1,0E+04 ufc/g

Muffe, lieviti: < 1,0E+05 ufc/g Salmonella: negativo in 25 g

Condizioni di stoccaggio:

fresco (< 25 °C), asciutto e protetto dalla luce

Conservazione: 24 mesi in imballaggio originale non ancora aperto

Confezione: Sigillaroma realizzato al 100 % con speciale catone riciclabile e con strato interno in

alluminio

Contenuto: 470 ml

Note: Non vengono impiegate materie prime OGM soggette ad obbligo di etichettatura ai

sensi del regolamento (CE) 1829/2003, nonché del regolamento (CE) 1830/2003. Il prodotto, o le materie prime utilizzate per la produzione, non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazione ionizzante od ossido di etilene, e sono conformi all'attuale legislazione europea in merito a residui di aflatossine, metalli pesanti, pesticidi o

anticrittogamici.

Gli ingredienti non indicati nella proposta di dichiarazione sono eccipienti tecnici o "carry

over".

Tutti i materiali di imballaggio a contatto con alimenti sono conformi al regolamento

quadro europeo (CE) N. 1935/2004 (nella versione attualmente in vigore).

Si prega di attenersi alle disposizioni legislative locali vigenti in tema di alimenti per

l'utilizzo rispettivamente previsto.

SPECIFICHE DEL PRODOTTO



Numero materiale: 171778 [83158]

Nome prodotto: CURRY JAIPUR, GEWÜRZZUBEREITUNG, KRÄFTIG ROT

CURRY JAIPUR, PREPARATO DI SPEZIE, ROSSO INTENSO CURRY JAIPUR, PRÉPARATION D'ÉPICES, ROUGE VIF CURRY JAIPUR, KRUIDENPREPARAAT, INTENS ROOD

Elen	nenti allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la classificazione UE	Contiene secondo la ricetta
01	Cereali e derivati con glutine	no
02	Crostacei e derivati	no
03	Uova e derivati	no
04	Pesce e derivati	no
05	Arachidi e derivati	no
06	Soia e derivati	no
07	Latte e derivati compreso (il lattosio)	no
08	Frutta con guscio (ad es. noci) e derivati	no
09	Sedano e derivati	no
10	Senape e derivati	no
11	Semi di sesamo e derivati	no
12	Biossido di zolfo e solfiti in una concentrazione di oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, indicato con la sigla	no
	SO2	
13	Molluschi e derivati	no
14	Lupino e derivati	no

Nei nostri prodotti, l'indicazione degli allergeni per i quali vige l'obbligo di etichettatura riguarda la loro aggiunta in ricetta, ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011, allegato II.

Valori nutrizionali medi per 100 g			
energia	1.569 kJ / 374 kcal		
grassi	12,8 g		
di cui			
- acidi grassi saturi	1,67 g		
carboidrati	49,8 g		
di cui			
- zuccheri	32,7 g		
fibre	11,1 g		
proteine	9,1 g		
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	2,70 g		
sodio	1,08 g		

Le presenti indicazioni sono state calcolate in base alla ricetta secondo le indicazioni fornite dai fornitori e dalla letteratura in relazione alle materie prime utilizzate e non rappresentano valori di misurazione riscontrati in modo analitico.

Questo documento è stato fornito elettronicamente, è valido senza firma e sostituisce la versione precedente di stampa.

Le specifiche di prodotto servono per la descrizione e vengono redatte secondo scienza e coscienza, in base all'odierno stato delle conoscenze. Questi dati e indicazioni non hanno valore di garanzia di qualità, non sono vincolanti e non costituiscono base per diritti derivanti da garanzia o responsabilità del produttore. Si prega pertanto di tenere in considerazione la descrizione prodotto/lista degli ingredienti presente sul prodotto consegnato. Non ci si assume alcuna responsabilità né si fornisce alcuna garanzia sulla completezza, precisione o attendibilità di tali informazioni. La persona che utilizza il prodotto è pertanto tenuta a verificarne personalmente l'idoneità ai propri scopi. Per quanto legalmente possibile, è esclusa qualsiasi responsabilità sulla base delle informazioni fornite. Si applicano le nostre condizioni generali di contratto, richiamabili attraverso il si to www.frutarom.eu