

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

Articolo nuovo / Nouvel article

Scheda - Prodotto / Fiche - article

Modifica/Prod. / Modification
Peso ab 01.04.2016

Pfeffer-Cuvée - 470 ml (Gewürze)

Pepe-Cuvée - 470 ml (Spezie)

Cuvée de poivre - 470 ml (Épices)

Art.-Nr. / Réf.: W221128
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: 09109190

	Prodotto / Produit	Imballo / Unité de livraison	Pallet / Palette
Cod. EAN.: 90.02540.	87546 0	87547 7	
Dimensioni mm : / Dimensions en mm :	100 x 100 x 90	300 x 100 x 90	
Peso netto (g)*: / Poids net (g)*:	240 g	720 g	
Peso lordo (g): / Poids brut (g):	291 g	879 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		



9 002540 875460

Pepe-Cuvée / Cuvée de poivre - 240 g

miscela di spezie tritata con pepe di Kubebe e pepe di montagna della Tasmania / mélange d'épices concassées avec du poivre de montagnes de Tasmanie et du cubèbe

- **Sapore: / Goût:** sentore di terra fruttato e speziato, con un delicato profumo di chiodi di garofano e di legno di cedro
fruité, épicé, terreux, subtil arôme de clou de girofle et note délicate de bois de cèdre
- **Uso: / Utilisation:** squisito condimento poliedrico, ideale per piatti di carne, selvaggina e selvaggina di penna, insalate, dolci, formaggi, piatti a base di uovo, verdure exquis et polyvalent, il accompagne parfaitement la viande, le gibier et le gibier à plumes, les salades, les desserts, le fromage, les plats à base d'œufs et les légumes.

Date: 14.03.2018

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

WIBERG®

Numero materiale: 221128 [87546]
Nome prodotto: PFEFFER-CUVÉE GEWÜRZMISCHUNG GESCHROTET
PEPPERCORN CUVÉE SPICE MIXTURE COARSE
PEPE-CUVÉE MISCELA DI SPEZIE TRITATA
CUVÉE DE POIVRE MÉLANGE D'ÉPICES CONCASSÉ

Descrizione prodotto: miscela di spezie tritata, con pepe di Giave e pepe di montagna della Tasmania

Ingredienti: Pepe ner (54%), pepe di Giava (23%), pepe di montagna della Tasmania (23%).
Dosaggio/Utilizzo: a gusto

Sapore / Odore: fruttato, saporito, di garofano
Colore: beige, nero
Consistenza: a pezzi

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

Microbiologia: Staphylococcus aureus: < 1,0x10E2 ufc/g
Bacillus cereus: < 1,0x10E4 ufc/g
E. coli: < 1,0x10E4 ufc/g
Clostridia riduttivo di solfito: < 1,0x10E4 ufc/g
Muffe: < 1,0x10E5 ufc/g
Salmonella spp.: negativo in 25 g

Condizioni di stoccaggio: fresco (< 25 °C), asciutto (< 75 % umidità relativa dell'aria) 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

WIBERG®

Numero materiale: 221128 [87546]
Nome prodotto: PFEFFER-CUVÉE GEWÜRZMISCHUNG GESCHROTET
PEPPERCORN CUVÉE SPICE MIXTURE COARSE
PEPE-CUVÉE MISCELA DI SPEZIE TRITATA
CUVÉE DE POIVRE MÉLANGE D'ÉPICES CONCASSÉ

Elementi 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 SO2	no
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	1.314 kJ / 313 kcal
grassi	3,2 g
di cui	
- acidi grassi saturi	0,80 g
carboidrati	54,8 g
di cui	
- zuccheri	52,0 g
fibre	11,1 g
proteine	10,8 g
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	0,08 g
sodio	0,03 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 sito www.frutarom.eu