

**Importatore Italia:**  
DEMETRA SRL  
Via Roma 751  
I-23018 Talamona (SO)  
  
Tel.: (0342) 674011  
Fax: (0342) 674030  
[www.demetrafood.it](http://www.demetrafood.it)

**WIBERG** *À la Carte*

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](mailto:info@wiberg.eu)  
[www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)

Articolo nuovo / Nouvel article

**Scheda - Prodotto / Fiche - article**

Modifica/Prod. / Modification

**Pilz-Aroma, Gewürzzubereitung - 470 ml (Pilze)**  
**Aroma di funghi, Preparato di spezie - 470 ml (Funghi)**  
**Arôme Champignon, Préparation d'épices - 470 ml (Champignons)**

**Art.-Nr. / Réf.:** W208225  
**Shelf life / Date limite de consommation:** 24 mesi / mois  
**Conservazione / Conditions de stockage:** in luogo fresco e all'asciutto / frais et sec  
**Fornitura / Livraison:** come da contratto / selon le contrat  
**Codice tariffa doganale / Nr. de tarif douanier:** 21039090

	<b>Prodotto / Produit</b>	<b>Imballo / Unité de livraison</b>	<b>Pallet / Palette</b>
Cod. EAN.: 90.02540.	83814 4	83815 1	
Dimensioni mm : / Dimensions en mm :	100 x 100 x 90	300 x 100 x 90	
Peso netto (g)*: / Poids net (g)*:	200 g	600 g	
Peso lordo (g): / Poids brut (g):	255 g	771 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		



**Aroma di funghi / Arôme Champignon - 200 g**

Preparato di spezie / Préparation d'épices

Dal gusto deciso, con una fresca nota di pepe e zenzero per un intenso aroma di funghi. / Goût plutôt prononcé, avec des notes de poivre et de gingembre, pour un arôme intense de champignon.

- **Usò / Utilisation:** ideale per tutte le ricette che richiedono una nota vellutata ai funghi. idéal pour tous les plats auxquels on souhaite donner une note ronde de champignon
- **Caratteristiche del prodotto / Caractéristiques produit:** 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, ingredienti naturali vegani, senza aggiunta di olio di palma

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, ingrédients naturellement végétaux, sans adjonction de graisse de palme

Date: 14.03.2018

# SPECIFICHE DEL PRODOTTO

# WIBERG®

**Numero materiale:** 208225 [83814]  
**Nome prodotto:** PILZ-AROMA, GEWÜRZZUBEREITUNG  
AROMA DI FUNGHI, PREPARATO DI SPEZIE  
ARÔME CHAMPIGNON, PRÉPARATION D'ÉPICES  
PADDESTOEL-AROMA, KRUIDENPREPARAAT

**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)  
senza aggiunta di olio di palma

**Ingredienti:** Funghi 56 % (champignon, porcini, shiitake), destrosio, sale cristallino naturale, cipolla, olio di colza, aromi, zenzero, pepe.

**Dosaggio/Utilizzo:** a gusto

**Sapore / Odore:** aromatico, di funghi

**Colore:** beige, marrone chiaro

**Consistenza:** in polvere

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

**Microbiologia:** E. coli: < 1,0x10E3 ufc/g  
Staphylococcus aureus: < 1,0x10E2 ufc/g  
Bacillus cereus: < 1,0x10E4 ufc/g  
Clostridia riduttore di solfito: < 1,0x10E4 ufc/g  
Muffe, lieviti: < 1,0x10E5 ufc/g  
Salmonella: 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:** 208225 [83814]  
**Nome prodotto:** PILZ-AROMA, GEWÜRZZUBEREITUNG  
AROMA DI FUNGHI, PREPARATO DI SPEZIE  
ARÔME CHAMPIGNON, PRÉPARATION D'ÉPICES  
PADDESTOEL-AROMA, KRUIDENPREPARAAT

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	1.200 kJ / 286 kcal
grassi	4,0 g
di cui	
- acidi grassi saturi	0,73 g
carboidrati	31,3 g
di cui	
- zuccheri	29,0 g
fibre	23,2 g
proteine	19,4 g
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	9,73 g
sodio	3,89 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](http://www.frutarom.eu)