

REFERENCIA FC091

FOTO

**NOMBRE COMERCIAL** Pimienta Roja de Camboya**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** Cálida e intensa, la fuerza es equiparable a la pimienta negra, pero con matices afrutados y florales que la hacen más templada. Es ligeramente dulce, lo que nos evoca directamente a la fruta roja confitada. No te la pierdas en recetas de carne blanca, pescados y mariscos.**PRESENTACIÓN** Tarro de 35 g**PAÍS DE ORIGEN** Kampot, Camboya**DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA** Apariencia: Grano de color rojo
Sabor/Olor: Las bayas completamente maduras cuyo pericarpio se ha vuelto rojo dan entonces notas potentes y sabores muy afrutados**INGREDIENTES** 100 % pimienta roja de Kampot (Camboya)**ALÉRGENOS** Puede contener trazas de **sésamo, mostaza, apio y gluten.**

ANÁLISIS	Parámetros Microbiológicos	Niveles máximos aceptables
	Salmonella	Negativo en 25 g
	Parámetros Químicos	
	Humedad (% W/w), máx	<20
	Materias Extrañas %	<2
	Pesticidas	Cumple Reglamento de la UE
	OGM	Libre de modificación genética
	Irradiación	No irradiado

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar**CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN** 24 meses desde fecha de fabricación
La caducidad sujeta a las condiciones de almacenamiento**CODIGO DE BARRAS** 8436585591169