

REFERENCIA

FC092

FOTO



NOMBRE COMERCIAL

Pimienta de Tasmania

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pequeñas bayas redondas que se asemejan al enebro. Balsámica, el equilibrio que aporta esta pimienta es sensacional. Sus matices son afrutados, maduros y sabrosos, notarás sutilezas picantes muy delicadas al igual que su carácter cítrico. Es perfecta tanto para elaboraciones saladas, como dulces. En infusiones y coctelería.

PRESENTACIÓN

Tarro de 20 g

PAÍS DE ORIGEN

Tasmania, Australia

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Apariencia: Grano de color azul oscuro
Sabor/Olor: Sabor ligero y picante con aromas de cítricos y naranja

INGREDIENTES

100 % pimienta de Tasmania

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

8436585591152