

REFERENCIA

FC093

FOTO



NOMBRE COMERCIAL

Pimienta Voatsiperifery

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Perfumada y floral, intensa, refrescante y con registros a madera y hierba. Su picante es intenso en un principio, pero luego relaja. Deja un efecto electrificante en la punta de la lengua y tiene matices tostados. Prueba con dulces, chocolate negro o frutas. Puede encajar muy bien con platos cítricos y pescados. Su sabor perdura un tiempo en boca después de consumirla.

PRESENTACIÓN

Tarro de 20 g

PAÍS DE ORIGEN

Madagascar

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Apariencia: Negro rojizo
Sabor/Olor: Desprende un aroma amaderado con notas terrosas, pero también de frutas, cítricos y flores.

INGREDIENTES

100 % pimienta salvaje Voatsiperifery (*Piper bornonense*).

ALÉRGENOS

Puede contener trazas de **sésamo, mostaza, apio y gluten**.

ANÁLISIS

Parámetros Microbiológicos

Salmonella

Niveles máximos aceptables

Negativo en 25 g

Parámetros Químicos

Humedad (% W/w), máx

<10

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

8436585591268