

**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**.

<b>ANÁLISIS</b>	<b>Parámetros Microbiológicos</b>	Niveles máximos aceptables
	Salmonella	Negativo en 25 g
	<b>Parámetros Químicos</b>	
	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