

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