


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 (<i>Piper bornonense</i>).	
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	<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	