

REFERENCIA

FC040 / FC042 / FC043 / FC044

FOTO



NOMBRE COMERCIAL

Vainilla de Tahaá

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es el fruto de una Orquídea tahitensis que nos llega en forma de vaina curada. La vainilla de Tahaá, en Tahití, son unas exuberantes piezas con toques anisados que la hacen un caballo ganador en cualquier plato, dulce o salado, aportando una fragancia inconfundible. De 15 a 17 cm

PRESENTACIÓN

En bolsa 1 vaina, 4 vainas, 250g y 500g

PAÍS DE ORIGEN

Polinesia Francesa

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Apariencia: trozos de hierbas de color verde pálido y marrón
Olor: aromático
Sabor: sabor seco de tomillo, orégano y romero con un toque fuerte de pimienta

INGREDIENTES

100% vaina de vainilla natural

ALÉRGENOS

No se contemplan

ANÁLISIS

Parámetros Microbiológicos		Niveles máximos aceptables (cfu/g)
Recuento total viable		<200 ufc/g
Salmonella		Negativo en 25 g
E Coli		<10/g
Enterobacteriaceae.		<10 ufc/g
Levaduras y hongos		<10 ufc/g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar de 0° a 4° C

CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN

24 meses desde fecha de fabricación
La caducidad sujeta a las condiciones de almacenamiento

CODIGO DE BARRAS

8436585591336 – 1 Vaina
8436585591343 – 4 Vainas
8436585593019 – 250g
8436585593026 – 500g