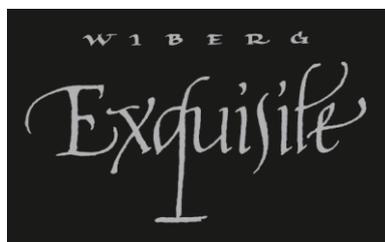


Importatore Italia:
DEMETRA SRL
Via Roma 751
I-23018 Talamona (SO)

Tel.: (0342) 674011
Fax: (0342) 674030
www.demetrafood.it



WIBERG GmbH
A.-Schemel-Str. 9
A-5020 Salzburg, Österreich

Tel.: +43-662-63 82-0
Fax: +43-662-63 82-810
e-mail: info@wiberg.eu
www.wiberg.eu

Articolo nuovo

Scheda - Prodotto

Modifica/Prodotto

TASMANISCHER BERGPFEFFER GANZ – 470 ML
PEPE DI MONTAGNA DELLA TASMANIA INTERO – 470 ML

Art.-Nr.: W180169
Shelf life: 48 mesi
Conservazione: In luogo fresco e asciutto
Fornitura: Come da contratto
Codice tariffa doganale: 09109991

	Prodotto	Imballo	Pallet
Cod. EAN.: 90.02540.	87504 0	87505 7	
Dimensioni mm:	100 x 100 x 90	300 x 100 x 90	
Peso netto (g)*:	200 g	600 g	
Peso lordo (g):	251 g	753 g	
Nr. pezzi:	1 Barattolo	3 Barattoli	720 Barattoli
Nr. Imballi x pallet:			240
Nr. Strati x pallet:			10
Nr. Imballi x strato:			24
Nr. Barattoli x strato			72
Confezione:	Sigillaroma di Cartone riciclato	Thermopack	
Paese di provenienza:	Australia		

* Min.Peso netto: Il Peso netto puo' variare in ogni confezione.: vedi sul fondo del Barattolo il Peso effettivo



**PEPE DI MONTAGNA DELLA TASMANIA
INTERO**

Prodotto-WIBERG-Vantaggi:

- **Sapore:**
speziato e fruttato, con un piccante sentore di pepe e una delicata nota di funghi del legno; aroma simile ai chiodi di garofano
- **Uso:**
piatti di carne sostanziosi,
selvaggina e selvaggina di penna
nonché variazioni di verdure

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 180169 [87504]
Nome prodotto: TASMANISCHER BERGPFEFFER GANZ
TASMANIAN MOUNTAIN PEPPER WHOLE
PEPE DI MONTAGNA DELLA TASMANIA INTERO
POIVRE DES MONTAGNES DE TASMANIE EN GRAINS

Data produzione: 26.07.2012 ▪ Data di stampa: 17.07.2014 ▪ Versione: 1.1 (GPSP_GV_00 / 40555 / Z_FERT)

Pagina 1/4

Descrizione prodotto: Spezia

Nome botanico: Tasmannia lanceolata
Dosaggio/Utilizzo: a gusto

Sapore / Odore: caratteristico
Colore: marrone scuro
Consistenza: granulato

Cenere: < 4 %
Contenuto di acqua: < 8 %

Microbiologia: Staphylococcus aureus: < 1,0x10E2 ufc/g
Bacillus cereus: < 1,0x10E4 ufc/g
E. coli: < 1,0x10E4 ufc/g
Clostridia riduttivo di solfito: < 1,0x10E4 ufc/g
Muffe: < 1,0x10E5 ufc/g
Salmonella spp.: negativo in 25 g

Condizioni di stoccaggio: fresco (< 25 °C), asciutto (< 75 % umidità relativa dell'aria) e protetto dalla luce

Conservazione: 48 mesi in imballaggio originale non ancora aperto

Confezione: Sigillaroma realizzato al 100 % con speciale catone riciclabile e con strato interno in alluminio

Contenuto: 470 ml

Note: Di norma la WIBERG non tratta materie prime OGM con obbligo di indicazione ai sensi del regolamento CE n. 1829/2003, nonché del vigente regolamento CE n. 1830/2003. Il prodotto o le materie prime usate per la produzione non sono state sottoposte ad un trattamento con radiazione ionizzante oppure ossido di etilene, e corrisponde alla legislazione europea corrente per quanto riguarda i residui delle aflatossine, metalli pesanti, pesticidi e fitofarmaci. I materiali che WIBERG utilizza per le confezioni a contatto con gli alimenti rispondono alla versione vigente del regolamento-quadro CE n. 1935/2004. Si raccomanda di osservare le normative di volta in volta vigenti localmente in materia di diritto alimentare e relative all'uso previsto.



SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 180169 [87504]
Nome prodotto: TASMANISCHER BERGPFEFFER GANZ
 TASMANIAN MOUNTAIN PEPPER WHOLE
 PEPE DI MONTAGNA DELLA TASMANIA INTERO
 POIVRE DES MONTAGNES DE TASMANIE EN GRAINS

Data produzione: 26.07.2012 • Data di stampa: 17.07.2014 • Versione: 1.1 (GPSP_GV_00 / 40555 / Z_FERT)

Pagina 2/4

Dichiarazione circa gli ingredienti allergeni negli alimenti

Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la classificazione UE		Contiene secondo la ricetta
01	Cereali e derivati con glutine	no
02	Crostacei e derivati	no
03	Uova e derivati	no
04	Pesce e derivati	no
05	Arachidi e derivati	no
06	Soia e derivati	no
07	Latte e derivati compreso (il lattosio)	no
08	Frutta con guscio (ad es. noci) e derivati	no
09	Sedano e derivati	no
10	Senape e derivati	no
11	Semi di sesamo e derivati	no
12	Biossido di zolfo e solfiti in una concentrazione di oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, indicato con la sigla SO2	no
13	Molluschi e derivati	no
14	Lupino e derivati	no

Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la lista della banca dati ALBA		Contiene secondo la ricetta	Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la lista della banca dati ALBA		Contiene secondo la ricetta
01	Proteine del latte di mucca	no	21	Olio di arachidi	no
02	Lattosio	no	22	Sesamo	no
03	Uovo di gallina	no	23	Olio di sesamo	no
04	Proteine della soia	no	24	Glutammati	no
05	Olio di soia	no	25	Solfiti (E220 - E228)	no
06	Glutine	no	26	Acido benzoico e / o estere PHB	no
07	Frumento	no	27	BHA / BHT	no
08	Segale	no	28	Acido sorbico	no
09	Manzo	no	29	Coloranti azoici	no
10	Maiale	no	30	Tartrazina	no
11	Pollo	no	31	Cannella	no
12	Pesce	no	32	Vanillina	no
13	Crostacei	no	33	Coriandolo	no
14	Mais	no	34	Sedano	no
15	Cacao	no	35	Umbelliferae	no
16	Lievito	no	36	Saccarosio	no
17	Legumi	no	37	Fruttosio	no
18	Noci	no			
19	Olio di noce	no			
20	Arachide	no			



SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 180169 [87504]
Nome prodotto: TASMANISCHER BERGPFEFFER GANZ
TASMANIAN MOUNTAIN PEPPER WHOLE
PEPE DI MONTAGNA DELLA TASMANIA INTERO
POIVRE DES MONTAGNES DE TASMANIE EN GRAINS

Data produzione: 26.07.2012 ▪ Data di stampa: 17.07.2014 ▪ Versione: 1.1 (GPSP_GV_00 / 40555 / Z_FERT)

Pagina 3/4



SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 180169 [87504]
Nome prodotto: TASMANISCHER BERGPFEFFER GANZ
TASMANIAN MOUNTAIN PEPPER WHOLE
PEPE DI MONTAGNA DELLA TASMANIA INTERO
POIVRE DES MONTAGNES DE TASMANIE EN GRAINS

Data produzione: 26.07.2012 ▪ Data di stampa: 17.07.2014 ▪ Versione: 1.1 (GPSP_GV_00 / 40555 / Z_FERT)

Pagina 4/4

Indicazioni circa i valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Valore energetico	322 kcal / 1.348 kJ
Proteine	10,4 g
Carboidrati	64,3 g
- di cui zuccheri	61,1 g
Grasso	2,1 g
- di cui acidi grassi saturi	0,55 g
Fibre alimentari	4,3 g
Sodio	0,01 g

Le presenti indicazioni sono state calcolate in base alla ricetta secondo le indicazioni fornite dai fornitori e dalla letteratura in relazione alle materie prime utilizzate e non rappresentano valori di misurazione riscontrati in modo analitico.

Questo documento è stato fornito elettronicamente, è valido senza firma e sostituisce la versione precedente di stampa.

