

Purea di aglio nero 325g

Bresc



L'aglio nero viene prodotto quando il bulbo d'aglio viene lasciato fermentare



- Vegano



GTIN:
8712698121548 (CU)
8712698121555 (TU)

Numero articolo: 110128
TM: NL

Descrizione

L'aglio nero viene prodotto quando il bulbo d'aglio viene lasciato fermentare. Gli zuccheri e gli amminoacidi nel bulbo reagiscono, creando un colore nero profondo e un sapore unico e sottile che ricorda la liquirizia. Il bulbo ha un leggero profumo di soia, ma non è affatto salato. L'aglio nero è uno dei cinque gusti: umami, il che significa che serve eccezionalmente bene come sostituto del sale o come aroma in un piatto.

Origine

Paese di origine: PAESI BASSI

Denominazione legale: Purea di aglio nero

Ingredienti

aglio nero 70%, acqua, olio di semi di girasole, acido (acido lattico)

Ingrediente in tavola

aglio nero	70%	CINA
Acqua		PAESI BASSI
olio di girasole		GERMANIA
acido (acido lattico)		

OGM free: Sì
Irradiato: No

Allergene

Con	Può contenere	Senza	Non consegnato			
+	+/-	-	o			
cereali contenenti glutine		-	roba da niente	-	pistacchio	-
frumento		-	soia	-	Noce di macadamia	-
segale		-	latte	-	sedano	-
orzo		-	frutta a guscio	-	senape	-
avena		-	mandorla	-	sesamo	-
farro		-	nocciole	-	Solfito	-
Kamut		-	noci	-	lupino	-
crostacei e crostacei		-	anacardi	-	Molluschi	-
uovo		-	Pecan	-		
pesce		-	Noce del Brasile	-		

Nutrienti

	Prodotto
	Per 100 (g)
Energia (kJ/kcal)	1124 / 269
Grassi totali	12,7 g
grassi saturi	1,6 g
grassi trans	< 0,1 g
Carboidrati	28,7 g
di cui zuccheri	14 g
Fibre	6,9 g
Proteine	9,9 g
proteine vegetali	9,9 g
proteine animali	0 g
Sale	0,2 g
zuccheri aggiunti	0 g
sale aggiunto	0 g

Marchi di qualità e caratteristiche



Caratteristico		Indicazione sull'etichetta
Vegano	Sì	Vegano
Vegetariano	Sì	n.v.t

Sensoriale

Apparenza	Purè.
Gusto	Tipico per l'aglio nero.
Colore	Dal nero al marrone scuro.
Odore	Tipico per l'aglio nero.

Condizioni di conservazione

Palco	Condizioni di conservazione	Temperatura (°C)	Periodo
dopo la produzione	Refrigerata	0°C - 7°C	238 giorno(i)
<i>Commento:</i>			
grossista di ricevute	Refrigerata	0°C - 7°C	119 giorno(i)
<i>Commento:</i>			
Commento generale per tutte le condizioni di conservazione	La durata di conservazione dopo l'apertura è la stessa della data di scadenza riportata sulla confezione, a condizione che il prodotto rimanga raffreddato e sia trattato in modo igienico.		
Metodo di conservazione			
Istruzioni per l'uso sull'etichetta			
Istruzioni di conservazione sull'etichetta	Conservare in frigorifero a 0-7°C.		
Tipo di data di scadenza			
Data di scadenza della posizione sulla confezione			

Set microbiologici

limite		
Conteggio aerobico delle piastre	< 50000	UFC/G
Lievito	< 1000	UFC/G
Stampi	< 1000	UFC/G
Enterobacteriaceae	< 50	UFC/G
Salmonella	Assente in 25	g
Listeria monocytogenes	Assente in 25	g

Logistico

Gerarchia logistica

unità di consumo - 8712698121548 - Pura di aglio nero 325g

unità commerciale - 8712698121555 - Pura di aglio nero 325g

Dettagli logistici

Unità di consumo

Nome articolo	Purea di aglio nero 325g
Nome breve del prodotto	Purea di aglio nero
GTIN	8712698121548
Numero articolo	110128
Codice Intrastat	20059980
Numero EG	
Imballaggio (PxWxH)	Benna (94mm x 94mm x 84.5mm)
E-mark	No
Contenuto netto	325 g
Peso netto	325 g
Peso lordo	345 g
Peso drenato	
Quantità di porzioni per confezione	
Quantità minima di porzioni per confezione	
Quantità massima di porzioni per confezione	

Unità commerciale

GTIN	8712698121555
Numero articolo	110128
Imballaggio (PxWxH)	scatola (290mm x 195mm x 102mm)
Peso netto	1950 g
Peso lordo	2176 g
Quantità di unità più piccole in questa confezione	6

pallet

Pallet (Pallet + carico) (PxWxH)	Europallet (1200mm x 800mm x 1100mm)
Peso netto	
Peso lordo	
Quantità di unità su questo pallet	160
Scatole per strato	16
Quantità di strati su pallet	10

Packaging material

bucket (94mm x 94mm x 84.5mm) Polymer PP	20 g	0% recycled material	recyclable
box (290mm x 195mm x 102mm) Paper, paperboard	106 g	100% recycled material	recyclable
euro pallet (1200mm x 800mm x 1100mm) Wood	25 kg	100% recycled material	recyclable

Contact information

Bresc B.V.

Jakobsstaf 6, 4251 LW Werkendam

Customer Support

www.bresc.com

info@bresc.com

+31-(0)183-200000

Specification last edited on 2021-01-20 by the producer.

Specification last approved on 2022-08-08 by the producer.

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.*

*De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. **Disclaimer**.*

v1.5.3 prodpp120693dl2exly1ln3