

AGRINETTI*I genuini sapori di Puglia*

Datenblatt Fertigprodukt



PRODUKT	Knoblauch in Olivenöl extravergine	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Der Knoblauch ist eine Pflanze dessen Zwiebel aus mehreren Zehen besteht. Sie wird als Gewürz- und Heilpflanze genutzt. Knoblauch ein gutes natürliches Antiseptikum und Anthelminthikum, stimuliert die Sekretion Magensäfte und somit die Verdauung; da er gekocht wird gibt es keine gastrointestinale Nebenwirkungen.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Knoblauch 60% (Herkunft Asien), Olivenöl extravergine (Herkunft Apulien-Italien), Salz 1,5%. Säureregulator: Citronensäure (E330).	
STRUKTUR	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorhanden	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	3,85
	Wasseraktivität (Aw)	0,85
	Temperatur	25°C
	PASTEURISIERTES PRODUKT	
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER	Gehalt an coliformen Keimen	< 10
	Escherichia coli β-Glucuronidase positiv	< 10
	Koagulasepositive Staphylokokken	< 10
	Salmonella spp.	Nicht vorhanden
	Listeria monocytogenes	Nicht vorhanden
NÄHRWERTKENNZEICHNUNG (bezogen auf 100g Produkt)	BRENNWERT: kjoule	914
	kcal	223
	FETT	21,5g
	davon gesättigte Fettsäuren	7,1g
	KOHLLENHYDRATE	1,20g
	davon Zucker	0,5g
	BALLASTSTOFFE	10,6g
	EIWEIß	0,8g
SALZ	1,5g	
WASSER	65,9	
LAGERUNGSHINWEISE: HALTBARKEIT	Das Shelf Life von zweieinhalb Jahren bezieht sich auf das in perfektem Zustand aufbewahrte Produkt, also in der Originalvakuumverpackung verschlossen, trocken, lichtgeschützt und nicht über 20 °C gelagert. Nach Anbruch 5 Tage im Kühlschrank bei 4°C haltbar.	
GEBRAUCHSANWEISUNG	Wie es ist, um Hauptgerichte zu aromatisieren und / oder auf Röstbrot	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Keine, wenn in mäßigen Mengen verzehrt.	