PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktbezeichnung: **Kampot Fermented Gewürzzubereitung**

Art.-Nr.: 51119 / 776 240 g Dose

Produktbeschreibung:
Der fermentierte Kampot-Pfeffer besticht durch sein einzigartiges Aroma aus fein-pikanter Schärfe mit einer leichten Eukalyptusnote.

Verwendungsmöglichkeiten:
Eignet sich hervorragend für kurzgebratenes Rindfleisch aber auch zu Steak und Gemüse.

Zutaten:
Fleur de Sel, Kampot Pfeffer fermentiert, Paprika.

Produktmerkmale: oK, oF, oG, V, MS, Lf, Gf, Hfr, okA
oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, V vegan, MS mit Meersalz, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Hfr hefefrei, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt
51119	DS	1	DS	240 g

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	**pro 100 g Gewürz-zubereitung**
Brennwert	569 kJ
	136 kcal
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	28,4 g
davon Zucker	8,2 g
Eiweiß	5,2 g
Salz	38,4 g

Mindesthaltbarkeit: Trockene, lichtgeschützte Lagerung in ungeöffneter Originalverpackung, 24 Monate
Produktgruppe: 42CA AROMICA Gewürze & Gewürzmischungen