

## 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 Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuV), 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:**

	pro 100 g Gewürz- zubereitung
Durchschnittlich enthalten:	
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