

## PRODUKTDDETAILS

 	<p style="text-align: center;"><b>VANILLEPASTE AUS MADAGASKAR</b> <b>500G BIO</b> <b>REF. NO34283</b></p>	Seite : 1 / 2
		 <b>CHEF</b> <i>Gourmet</i>



### Rechtmäßige Bezeichnung

**PASTE AUS VANILLESCHOTEN**

### Produkteigenschaften

**Zutaten** : Rohrzuckersirup\*, Vanillekonzentrat\* (15%), Vanilleschote in Pulverform\*(11%), extrahierte Vanillesamen\*, Rohrzucker\* (\*Produkt aus biologischer Landwirtschaft)

**Appellation** : PASTE AUS VANILLESCHOTEN

**Produktkategorie**: Aromazubereitung gemäß der europäischen Verordnung (EG) Nr. 1334/2008.

**VANILLESCHOTEN** :

**Botanischer Name**: Vanilla planifolia

**Geografische Herkunft**: Madagaskar

### Beschreibung

Entdecken Sie VaniFusion: Ein gemeinsam mit Köchen entwickeltes Rezept, das alle Elemente der Vanilleschote integriert, um ihre ganze aromatische Komplexität zu entfalten.

Bringen Sie mit einer einzigen Geste sofort den zarten und intensiven Charakter der Bourbon-Vanille aus Madagaskar in Ihre Kreationen.

Diese Vanillepaste ist ein Lebensmittelprodukt und sollte nicht so verzehrt werden, wie sie ist.

### Anwendungen

"Einsatz in der Gastronomie für alle Backwaren-, Schokoladen-, Eiscreme-, Catering- und Süßwarenwendungen. Diese Vanilleschotenpaste kann auch zum Verfeinern herzhafter Gerichte verwendet werden.

Empfohlene Dosierung, 5-12 / kg. Mehr Infos und Rezepte auf [www.norohy.com](http://www.norohy.com) "

### Technische und physikalisch-chemische Merkmale

Merkmal	Zielwert
Farbe	Braun mit schwarzen Körnern in Suspension
Form	Pastös
Gehalt	400g Schoten für 1kg Fertigprodukt
Dichte	1,24
Trockenextrakt (°B)	72° B
Vanillinspiegel	0,30% +/- 0,05
Fremdstoffe	Nicht vorhanden
Allergene	Milch (hergestellt in einem milchverarbeitenden Betrieb). Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

### Mikrobiologische Eigenschaften

Mikroorganismen	Zielwert	Methode
<b>Salmonella:</b>	Nicht vorhanden in 25 g	BKR 23/07-10/11
<b>Listeria monocytogenes :</b>	Nicht vorhanden in 25 g	AES 10/03-09/00
Escherichia coli beta glucuronidase positiv	<10 UFC/g	NF ISO 16649-2



**VANILLEPASTE AUS MADAGASKAR**  
**500G BIO**  
**REF. NO34283**



**CHEF**  
*Gourmet*



### Ernährungszusammenstellung für 100g

<b>BrennwertEnergiewert</b>	1266 KJ 301 Kcal
<b>Eiweiß</b>	1,7 g
<b>Fett</b> davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g 0,94 g
<b>Kohlenhydrate</b> davon Zucker	57,9 g 55,7 g
<b>Salz</b>	0,05 g

### Verpackung

Art der Verpackung	Materialien	Abmessungen (mm)	Nettogewicht (kg)	Bruttogewicht (kg)	Inhalt
Topf	Recycling-PET	H75 x ø104	0,5	0,55	500g Paste aus Vanilleschoten/topf
Pappkarton	Karton	233 X 233 X 122	2	2,4	4 x 500g

### Lagerung

Lagerbedingungen:

In der ungeöffneten Originalverpackung an einem trockenen, vor Licht und Wärme geschützten Ort lagern. Nach dem Öffnen kann das Produkt 2 Monate bei 4°C oder 4 Monate bei -18°C gelagert werden.

Produktlebensdauer:

12 Monate

### Bio-Zertifizierung

Produkt aus biologischer Landwirtschaft

Produktion ist von Ecocert FR-BIO-01 als biologisch zertifiziert gemäß EG-Verordnung 834/2007.

### Garantiert gentechnikfrei

Wir garantieren, dass das Produkt gemäß EU-Verordnung Nr. 1829/2003, Nr. 1830/2003 und ihren Änderungen keiner genetischen Veränderung unterzogen wurde.

### Garantiert nicht bestrahlt

Wir garantieren, dass das Produkt nicht bestrahlt wurde.

### Letzte Aktualisierung

Freigegeben durch: Qualitätsmanager

Informationen ohne Gewähr.

Datum :

05/07/2022