

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p><b>Vanille Perlen Bio VAKANA</b><br/><b>500g</b><br/><b>REF. NO51396</b></p> |  |
|--|---|---|



## Rechtmäßige Bezeichnung

**Bio Paste aus 100 % Vanille - 1400 G Schoten/kg**

## Produkteigenschaften

**Zutaten :** Nicht extrahierte Vanillesamen\*, Vanillekonzentrat>(\*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 Vakana: eine ultrakonzentrierte Vanillepaste **OHNE ZUSATZ** von **ZUCKERN**. Dieses Clean Label Rezept wurde gemeinsam mit Küchenchefs entwickelt und bringt in einem einzigen Schritt die Intensität der Bio-Bourbon-Vanille aus Madagaskar in Ihre Gourmetkreationen!

Diese Vanilleperle 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 Vanilleschotenperle kann auch zum Verfeinern herzhafter Gerichte verwendet werden.

Empfohlene Dosierung, 3-5g / 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         | 1400g Schoten für 1kg Fertigprodukt                |
| Fremdstoffe    | Nicht vorhanden                                    |
| Allergene      | Abwesenheit  |
| Kann enthalten | soy, almonds, hazelnuts, pecans, pistachios, milch |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <b>Vanille Perlen Bio VAKANA</b><br><b>500g</b><br><b>REF. NO51396</b> | Seite : 2 / 3   |
|  |  |  |

## Mikrobiologische Eigenschaften

| Mikroorganismen                             | Zielwert                       |
|---|--------------------------------|
| <b>Salmonella:</b>                          | <b>Nicht vorhanden in 25 g</b> |
| <b>Listeria monozytogenes :</b>             | <b>Nicht vorhanden in 25 g</b> |
| Escherichia coli beta glucuronidase positiv | <10 UFC/g                      |

## Ernährungszusammenstellung für 100g

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| <b>Brennwert</b>                   | 987 kJ   |
| <b>Energiewert</b>                 | 238 kcal |
| <b>Eiweiß</b>                      | 4,16g    |
| <b>Fett</b>                        | 4,79g    |
| <b>davon gesättigte Fettsäuren</b> | 1,32g    |
| <b>Kohlenhydrate</b>               | 24,5g    |
| <b>davon Zucker</b>                | 10,7g    |
| <b>Salz</b>                        | 0,04g    |

## Verpackung

| Art der Verpackung | Material      | Abmessungen (mm) | Nettogewicht (kg) | Bruttogewicht (kg) | Inhalt                             | EAN           |
|--------------------|---------------|------------------|-------------------|--------------------|------------------------------------|---------------|
| Topf               | recycltes PET | H72 x Ø100       | 0,5               | 0,547              | 500g Perle aus Vanilleschoten/topf | 3395329057093 |
| Pappkarton         | Karton        | 227*227*112      | 2                 | 2,32               | 4 x 500g                           | 3395329065005 |

## Lagerung

Lagerbedingungen:

In der ungeöffneten Originalverpackung an einem trockenen, vor Licht und Wärme geschützten Ort lagern. Nach dem Öffnen kann das Produkt 3 Monate bei 4°C oder 6 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 848/2018.

## PRODUKTDDETAILS

|  |   |   |
|--|---|---|
|  <p><b>NOROHY</b><br/>- LE COMPAGNON DE LA VANILLE -</p> <p><b>VAKANA</b><br/>SAISON BIO VANILLE</p> | <p><b>Vanille Perlen Bio VAKANA</b><br/><b>500g</b><br/><b>REF. NO51396</b></p> | <p>Seite : <b>3 / 3</b></p>  <p><b>CHEF</b><br/><i>Gourmet</i></p> <p>Certified<br/><b>(B)</b><br/>Corporation</p> |
|--|---|---|

### 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**

Datum : 30/12/2024