FIȘĂ TEHNICĂ

Actualizată: 26.10.2026

Pasta din Vanilie de Madagascar, Premium la Borcan

Pasta din Vanilie de Madagascar oferă o aromă intensă și autentică, perfectă pentru a transforma preparatele tale în opere de artă culinară.

DATE GENERALE

Origine	Italia
Clasă / calitate	Premium
Dozaj recomandat	20 g la kg (Dozaj pentru gelato; pentru patiserie: pentru mousse-uri, semifreddo etc.)
Ambalare disponibilă	50 g, 100 g, 450 g
Termen de valabilitate	36 de luni

SPECIFICAȚII TEHNICE

Descriere	Pastă semifabricată.
Caracteristici	Pastă semifabricată pentru gelato cu aromă de vanilie; numai pentru uz industrial, nu pentru vânzare pentru consum direct.
Indicații generale	Produsul respectă legislația în vigoare referitoare la utilizarea sa.
Indicații	Fără gluten. Vegan.
Gust	Tipic de vanilie
Culoare	Neagră cu puncte
Miros	Tipic de vanilie
Aspect	Pastă groasă și omogenă
Aw	0,680 ± 0,025
Bx°	77,00 ± 1,00
pH	4,60 ± 0,50
Încărcătură totală de germeni (30°C)	50000 c.f.u./g
Salmonella	Absent în 25 g
Denumire Produs	Pastă Vanilie

INGREDIENTE

Sirop de glucoză, fructoză, arome, zahăr, vanilie (3%), extracte vegetale, amidon modificat, stabilizator: E 407 caragenan.

ALERGENI

Nu conține alergeni din lista Regulamentului (UE) nr. 1169/2011, Anexa II.

DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ / 100 G

Valoare energetică	1.340 kJ / 320 kcal
Grăsimi	0,5 g
din care acizi grași saturați	0,1 g
Glucide	73,6 g
din care zaharuri	50,5 g
Proteine	0,2 g
Sare	0,05 g

MOD DE UTILIZARE

Dozaj pentru gelato: 20 g / kg de mix; 3 oz/US gal de mix. Pentru patiserie: pentru mousse-uri, semifreddo etc.

CONDIȚII DE PĂSTRARE

Dacă este păstrat în ambalajul original și sigilat, într-un loc uscat și răcoros (15°C-20°C, RH% ≤ 65), produsul își păstrează starea inițială timp de 36 de luni.

OPERATOR RESPONSABIL

SC KIAN SOFTWARE CONCEPT SRL, Str. Aluminei nr. 76, Oradea, Bihor