FIȘĂ TEHNICĂ

Actualizată: 22.10.2026

Pastai de Vanilie de Madagascar Premium, TUB

100gr Pastai de Vanilie de Madagascar, TUB, Culoare neagra, aspect fin, aroma puternica cu note aromatice specifice celei mai apreciate varietati de vanilie din lume. Vanilia Bourbon de Madagascar.

DATE GENERALE

Origine	Madagascar
Clasă / calitate	Madagascar Vanilla Gourmet CM 18/22
Lungime păstăi	18–22 cm
Umiditate	MAX 35/38 %
Conținut vanilină	1,8–2,8%
Dozaj recomandat	10–30 g la kg (Nu este menționată o doză recomandată numerică.)
Ambalare disponibilă	100 g
Termen de valabilitate	cel puțin 24 de luni

SPECIFICAȚII TEHNICE

Cod produs	VVBNNF18KG
Actualizare	MAI. 2026
Aspect	păstaie
Culoare	brown-black
Aromă	cacao-chocolate
Gust	cold sour
floră aerobă mezofilă	<10, standard max 10
Drojdie și mucegaiuri	<10, standard max 10
Escherichia coli	<10, standard max 10
Stafilococi coagulazo-pozitivi	Absent
Coliformi tolerați la 44°	<10, standard max 10
Anaerobi sulfito-reducători 46 C.	<10, standard max 10
Salmonella	Absent
Ambalare	Carton with 25 kg greaseproof paper or as requested by the customer.
Aditivi	niciunul

INGREDIENTE

Păstăi de vanilie Bourbon (Vanilla planifolia)

ALERGENI

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

DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ / 100 G

Valoare energetică	1.271 kJ / 292 kcal
Grăsimi	8,7 g
din care acizi grași saturați	0,2 g
Glucide	51 g
din care zaharuri	3 g
Fibre	3,9 g
Proteine	20,6 g
Sare	0,1 g

MOD DE UTILIZARE

Aplicații: gelaterie și patiserie.

CONDIȚII DE PĂSTRARE

Păstrare într-un loc răcoros și uscat, preferabil la +8 C / +12 C°. A se feri de surse de căldură și lumină.

OPERATOR RESPONSABIL

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