FIȘĂ TEHNICĂ
Actualizată: 26.10.2026

Păstăi de Vanilie Bourbon Premium din Madagascar 13-15cm cu Aromă Intensă

Păstăile de Vanilie Bourbon din Madagascar Premium 13–15 cm oferă o aromă naturală intensă, perfectă pentru a răsfăța preparatele gourmet.

DATE GENERALE

Origine	Madagascar
Clasă / calitate	Premium
Lungime păstăi	13–15 cm
Umiditate	MAX 30/38 %
Conținut vanilină	1,4–2%
Dozaj recomandat	10–30 g la kg
Ambalare disponibilă	50 g, 100 g, 250 g, 500 g, 1 kg, 10 bucăți, 20 bucăți, 5 bucăți
Termen de valabilitate	cel puțin 24 luni

SPECIFICAȚII TEHNICE

Actualizare	IUL. 2026
Denumire produs	Vanilla planifolia
Descriere Madagascar	păstăi de vanilie
Aspect	boabă
Culoare	maro-negru
Miros	cacao-ciocolată
Gust	acid rece
Valori microbiologice orientative	floră aerobă mezofilă <10; drojdii și mucegaiuri <10; Escherichia coli <10; stafilococ coagulazo-pozitiv absent; coliformi tolerați la 44° <10; anaerobi sulfito-reducători la 46 c. <10; Salmonella absent
Ambalare	Carton cu hârtie rezistentă la grăsimi de 25 kg sau la cererea clientului ori pungi alimentare din plastic.
Precauții	Verificarea periodică este utilă pentru a verifica eventualele mucegaiuri inițiale.
Aditivi	niciunul
Părți infestante sau corpuri străine	Niciuna

Ogm	Acest produs nu conține, nu este compus și nu este obținut din organisme modificate genetic, în conformitate cu prevederile Regulamentelor CE nr. 1829 și 1830 din 2003.

INGREDIENTE

Păstăi de vanilie (Vanilla planifolia)

ALERGENI

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

DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ / 100 G

Valoare energetică	1.112 kJ / 210 kcal
Grăsimi	8,5 g
din care acizi grași saturați	0,1 g
Glucide	51,3 g
din care zaharuri	3 g
Fibre	0,4 g
Proteine	20,3 g
Sare	4,1 g

MOD DE UTILIZARE

Aplicații: gelaterie și patiserie.

CONDIȚII DE PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat, de preferat la o temperatură de +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