FIȘĂ TEHNICĂ
Actualizată: 22.10.2026

Păstăi de Vanilie Bourbon Premium din Madagascar 16-18cm cu Aromă Intensă

Păstăile de Vanilie Bourbon Premium din Madagascar 16-18 cm oferă o aromă intensă, perfectă pentru preparate gourmet de excepție.

DATE GENERALE

Origine	Madagascar
Clasă / calitate	Vanilla Gourmet CM 16/18
Lungime păstăi	16–18 cm
Umiditate	MAX 35/38 %
Conținut vanilină	1,8–2,8%
Dozaj recomandat	10–30 g la kg (Nu este specificată o doză recomandată în document.)
Ambalare disponibilă	50 g, 100 g, 250 g, 500 g, 1 kg
Termen de valabilitate	cel puțin 24 luni

SPECIFICAȚII TEHNICE

Cod produs	VVBNNF18KG
Actualizare	MAI. 2026
Culoare	negru-maro
Miros	cacao-ciocolată
Aromă	rece acrișor
Aspect	păstaie
Microbiologie	floră aerobă mezofilă <10; drojdii și mucegaiuri <10; Escherichia coli <10; stafilococi coagulazo-pozitivi absent; Coliforms tolerated at 44* <10; anaerobi sulfito-reducători 46 c. <10; Salmonella absent
Ambalare	Carton cu hârtie rezistentă la grăsime de 25 kg sau conform cererii clientului.
OMG	Produsul nu conține, nu este format din și nu este obținut din organisme modificate genetic.
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

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