FIȘĂ TEHNICĂ

Actualizată: 22.10.2026

Păstăi de Vanilie Bourbon Premium din Madagascar 16-22cm cu Aromă Intensă

Păstăile de Vanilie Bourbon Premium din Madagascar 16-22 cm oferă o aromă intensă, perfectă pentru preparate gourmet de excepție.

DATE GENERALE

Origine	Madagascar
Clasă / calitate	Madagascar Vanilla Gourmet CM 16/22
Lungime păstăi	16–22 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	10 bucăți, 20 bucăți
Termen de valabilitate	cel puțin 24 de luni

SPECIFICAȚII TEHNICE

culoare	maro-negru
miros	cacao-ciocolată
gust	acrișor rece
aspect	păstaie
OGM	Acest produs nu conține, nu este alcătuit din și nu este obținut din organisme modificate genetic, în conformitate cu prevederile regulamentului CE nr. 1829 și 1830 din 2003
ambalare	Carton cu hârtie impermeabilă la grăsimi de 25 kg sau conform cererii clientului.
microbiologie	floră aerobă mezofilă <10; drojdii și mucegaiuri <10; Escherichia coli <10; stafilococi coagulazo-pozitivi absent; coliformi tolerați la 44° <10; anaerobi sulfito-reducători 46 c. <10; Salmonella absent.
aditivi	niciunul
laborator	Produsele sunt analizate prin eșantionare la LCM - Antananarivo; la cerere, pot fi însoțite de certificate de analiză realizate în Italia la PH Florence.
precauții	Verificarea periodică este utilă pentru a verifica eventualele mucegaiuri inițiale.

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, preferabil la temperatura 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