FIȘĂ TEHNICĂ

Actualizată: 22.10.2026

Păstăi de Vanilie Bourbon Premium din Madagascar 18-22cm cu Aromă Intensă

Păstăile de Vanilie Bourbon Premium din Madagascar 18-22 cm oferă o aromă intensă, perfectă pentru preparate gourmet de excepție.

DATE GENERALE

Origine	Madagascar
Clasă / calitate	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
Ambalare disponibilă	50 g, 100 g, 250 g, 500 g, 1 kg
Termen de valabilitate	cel puțin 24 de luni

SPECIFICAȚII TEHNICE

aspect	păstaie
culoare	maro-negru
aromă	cacao-ciocolată
gust	acid rece
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
ambalare	Carton cu hârtie rezistentă la grăsimi de 25 kg sau la cererea clientului.
OGM	Acest produs nu conține, nu este alcătuit și nu este obținut din organisme modificate genetic, în conformitate cu dispozițiile regulamentelor CE nr. 1829 și 1830 din 2003
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 în loc răcoros și uscat, de preferat 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