

# Purea di aglio nero 325g

Bresc



L'aglio nero viene creato perché il bulbo d'aglio è fermentato



- Vegano



EAN:  
8712698121548 (CE)  
8712698121555 (HE)

Codice prodotto: 110128  
TM: NL

## Definizione

L'aglio nero viene creato perché il bulbo d'aglio viene fermentato. Poiché gli zuccheri e gli amminoacidi nel bulbo reagiscono, viene creato il colore nero intenso e il gusto morbido unico che ricorda la liquirizia. Il bulbo odora leggermente di soia, ma sicuramente non è salato. L'aglio nero appartiene al quinto gusto: l'umami. Questo rende la purea molto adatta come sostituto del sale o come condimento in un piatto.

## Origine

Paese di origine: Paesi Bassi

Denominazione legale: purea di aglio nero

## Ingredienti

aglio nero 70%, acqua, olio di semi di girasole, acidificante (acido lattico)

## Ingredienti in tavola

aglio nero	70%	Repubblica popolare cinese
Acqua		Paesi Bassi
olio di girasole		Germania
Acidificante (acido lattico)		

Senza OGM: Sì  
Irradiato: No

## Allergeni

Con +	Può contenere tracce +/-	Senza -	Non fornito Oh		
		cereali contenenti glutine	- roba da niente	- Pistacchi	-
		frumento	- soia	- noci di macadamia	-
		segale	- latte	- sedano	-
		orzo	- noci	- senape	-
		avena	- Mandorle	- sesamo	-
		farro	- nocciole	- solfito (E220 - E228)	-
		Khorasantarwe	- Noci	- lupino	-
		crostaceo	- Anacardi	- Molluschi	-
		uovo	- Pecan	-	-
		pesce	- Noci del Brasile	-	-

## Valore nutrizionale

Prodotto
Per 100 (g)

<b>Energia (kJ/kcal)</b>	1124 / 269
<b>Grassi</b>	12,7 g
di cui saturi	1,6 g
acidi grassi trans	< 0,1 g
<b>Carboidrati</b>	28,7 g
di cui zuccheri	14 g
<b>Fibra</b>	6,9 g
<b>Proteine</b>	9,9 g
proteine vegetali	9,9 g
proteine animali	0 g
<b>Sale</b>	0,2 g
zuccheri aggiunti	0 g
sale aggiunto	0 g

## Marchi di qualità e caratteristiche



Attributo		Indicazione sull'etichetta
Vegano	Sì	Vegano
Vegetariano	Sì	N/D

## Caratteristiche sensoriali

Apparenza	Purè.
Gusto	Tipico dell'aglio nero.
Colore	Dal nero al marrone scuro.
Odorare	Tipico dell'aglio nero.

## Condizioni di conservazione

Rotta	Condizioni di conservazione	Temperatura (°C)	Periodo
Produzione finita	raffreddato	0°C - 7°C	238 giorno(i)
<i>Osservazione:</i>			
Grossista di accoglienza	raffreddato	0°C - 7°C	119 giorno(i)
<i>Osservazione:</i>			
Nota generale su tutte le condizioni di conservazione	Periodo di validità dopo l'apertura pari alla data di scadenza sulla confezione, supponendo che il prodotto rimanga correttamente raffreddato e sia trattato in modo igienico.		
Metodo di conservazione			
Istruzioni per l'uso sull'etichetta			
Istruzioni per la conservazione delle etichette	Raffreddato a 0-7°C.		
Tipo di data di scadenza			
Data di scadenza della posizione sulla confezione			

## Set microbiologici

Limite		
Conteggio dei germi aerobici	< 50000	CFU/G
Fermento	< 1000	CFU/G
Funghi	< 1000	CFU/G
Enterobacteriaceae	< 50	CFU/G
Salmonella	Assente in 25	g
Listeria monocytogenes	Assente in 25	g

# Logistica

## Gerarchia logistica

Unità di consumo - 8712698121548 - Parea di aglio nero 325g

Unità di commercio - 8712698121555 - Parea di aglio nero 325g

## Dettagli logistici

### Unità di consumo

Nome dell'articolo	Purea di aglio nero 325g
Nome breve	Purea di aglio nero
EAN	8712698121548
Numero dell'articolo del produttore	110128
Codice Intrastat	20059980
Numero CE	
Imballaggio (LxWxH)	Benna (94mm x 94mm x 84.5mm)
Firma elettronica	No
Contenuto netto	325 g
Peso netto	325 g
Peso lordo	345 g
Drenato	
Numero di porzioni in confezione	
Numero minimo di porzioni nella confezione	
Numero massimo di porzioni nella confezione	

### Unità di trading

EAN	8712698121555
Numero dell'articolo del produttore	110128
Imballaggio (LxWxH)	scatola (290mm x 195mm x 102mm)
Peso netto	1950 g
Peso lordo	2176 g
Numero di unità più piccole in questo pacchetto	6

## Pallet

Pallet (Pallet + carico) (PxWxH)	Europallet (1200mm x 800mm x 1100mm)
Peso netto	
Peso lordo	
Numero di unità più piccole su questo pallet	160
Scatole per strato	16
Numero di strati su pallet	10

## Materiale di imballaggio

Benna (94mm x 94mm x 84.5mm) Polipropilene	20 g	0% materiale riciclato	Riciclabile
scatola (290mm x 195mm x 102mm) Cartone duro	106 g	Materiale riciclato al 100%	Riciclabile
Europallet (1200mm x 800mm x 1100mm) Legno	25 kg	Materiale riciclato al 100%	Riciclabile

## Informazioni di contatto

### Bresc Bv

Jakobsstaf 6, 4251 LW Werkendam

Servizio clienti

[www.bresc.com](http://www.bresc.com)

[info@bresc.com](mailto:info@bresc.com)

+31-(0)183-200000

Specifica modificata l'ultima volta il 2021-01-20 dal produttore.

Specifica approvata l'ultima volta il 2022-08-08 dal produttore.

*Questa specifica proviene dal database di PS **nella ristorazione**.*

*Il produttore di questo prodotto è responsabile dell'accuratezza dei dati. Dichiarazione di non responsabilità.*

v1.5.3 prodpp120693dl2exly1ln1