

**CHILI HABANERO
FRISCHE GANZE FRUCHT
ROT**

***** BIO *****



Herkunftsland

Mexiko

Physische Eigenschaften

Farbe
Geschmack / Aroma
Grösse
Struktur

rot
scharf / intensiv
ca. 4 – 6cm
knackig

Chemische Eigenschaften

Schärfe (Scoville Einheiten)

ca. 150'000 – 350'000

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (TPC)
Fungizide
Hefe
E. Coli
Salmonellen

max. UFC/g 2'000'000
max. UFC/g 60'000
max. UFC/g 20'000
negativ < 3 NMP
negativ in 25g

Verwendung

Hauptsächlich als Zutat in der Lebensmittelindustrie, vor allem in Snacks, Suppen, Saucen, Dressings, Getränken, Gewürzen, Süswaren, Fleischprodukten (Wurst, Schinken, Hamburger usw.), Milchprodukten (Käse, Butter usw.) sowie zum Abschmecken von Meeresfrüchten und ethnischen Produkten wie Tamales, Tortillas, Guacamole, Bohnen usw.

Verpackung

In offenen stapelbaren Kisten (3.7kg)

Lagerung

In der ursprünglichen Verpackung an einem kühlen und trockenen Ort geschützt vor Nagetieren und Insekten lagern. Das Produkt nicht dem direkten Sonnenlicht für längere Zeit aussetzen.

Haltbarkeit

Bis zu 14 Tage bei gekühlter Lagerung

Versand

Land- und Luftfracht, gekühlt

