

### MARSEL®

## ZWARTE PEPER IN PORTIEVERPAKKING



### PRODUCTOMSCHRIJVING

Van Belgische friet tot gastronomisch sterrengerecht: verras je klanten met zwarte peper in stijlvolle portieverpakking. MARSEL® biedt elke fijnproever een kwaliteitsvoller alternatief voor het standaard zout en peper. Zonder additieven. Voor een culinair succesverhaal dat tegemoet komt aan de strikte hygiënerichtlijnen in het nieuwe normaal.

Wil je de ervaring compleet maken? Verrijk je assortiment met MARSEL® fleur de sel, één van 's werelds meest exclusieve zouten.

### CHEMISCHE KENMERKEN

|                  |       |
|------------------|-------|
| As-gehalte       | <5%   |
| H <sub>2</sub> O | < 12% |
| Additieven       | geen  |

### VOEDINGSWAARDE INFORMATIE

| Gemiddelde voedingswaarde   | per 100g           |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie                     | 1050 kJ / 251 kcal |
| Vetten                      | 3.3g               |
| Waarvan verzadigde vetzuren | 1.4g               |
| Koolhydraten                | 64g                |
| Waarvan suikers             | 0.6g               |
| Vezels                      | 25g                |
| Eiwitten                    | 10g                |
| Zout                        | 0.05g              |

### VERPAKKING

| VERPAKKING                | AFMETINGEN<br>L x B x H (mm) | GEWICHT<br>BRUTO/NETTO<br>(G) | STUKS/<br>LAAG | LAGEN/<br>PALLET | STUKS/<br>PALLET | EAN CODE      |
|---------------------------|------------------------------|-------------------------------|----------------|------------------|------------------|---------------|
| 0,14 g (portie)           | 34 x 1 x 50                  | 0,35 / 0,14                   | -              | -                | 182.000          | /             |
| 1000 x 0,14 g<br>(karton) | 150 x 175 x 200              | 460 / 140                     | 26             | 7                | 182              | 5425000967415 |

Brussels nomenclatuur (douanecode): 0904.1200

### WETGEVING • CONTAMINANTEN • ONZUIVERHEDEN

productie-eenheid beantwoordt aan hygiënische vereisten voor fabricatie van grondstoffen voor de voedingsindustrie (852/2004/EG) • vrij van pathogenen en micro-organismen • vrij van GGO's (1829/2003/EG en 1830/2003/EG) • zwarte peper is een natuurproduct, geringe afwijkingen van de specificaties zijn mogelijk • opgegeven specificaties werden opgesteld op basis van interne en externe kwaliteitscontroles

### KWALITEIT

BRC certificaat

### OPSLAG

Droog bewaren

### HOUDBAARHEID

36 maanden na productiedatum

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50

8800 ROESELARE • BELGIUM

BRC • IFS • FCA • KOSHER • ISO 14001

Tel.: 00.32 (0)51 26 87 26

Fax.: 00.32 (0)51 24 73 73

info@zoutman.com

www.zoutman.com