

Peter G. Becker



Goerdeler Str. 12
65197 Wiesbaden
Tel.: 0611-1846014
pg.becker@web.de
www.newtritionink.de
01.04.2007

Produktspezifikation

Produktname: Relish von Japanischem Knöterich

Produktbeschreibung: Das Relish ist eine süß-sauer, scharfe Zubereitung aus den Sprossen des Knöterichgewächses *Polygonum cuspidatum*. Die Ernte erfolgt aus öko-zertifizierten Wildbeständen im Rahmen eines Naturschutzprojekts. (Neophytenbekämpfung).

Artikelnummer: K.F. II (KnottyFoods; die Knöterichprodukte von **NewTritionInk**)

MHD: Haltbarkeit von 9 Monaten gewährleistet und mittels Chargen # und MHD Angabe auf dem Produktetikett gekennzeichnet.

Gewicht: Herstellung und Abfüllung von 140 ml Gläser für den Einzelhandel und 1062 ml für Gastronomiebedarf.

Verpackung: Einzelhandel: 12 von 24 Gläser im Karton.
Gastronomiebedarf: 6 Gläser im Karton.

Zutaten: Jap. Knöterich, Bio-Gelierzucker, Karotten, Chiliflocken, Rote Zwiebeln, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, Meersalz, Gr. Pfeffer,

Mikrobiologie: aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: < 50 KBE/g, Hefen: < 50 KBE/g, Schimmelpilze: < 5 KBE/g, koagulase positive Staphylacocccen: n.n. in 1 g, E. coli: n.n. in 1 g, Salmonella spp.: n.n. in 25 g,

Nährwert: je 100 g Füllmenge: Brennwert 96kcal/409kJ; Eiweiß 0,7 g; Kohlenhydrate 20 g

Preise: Einzelhandel Vk 3.50/ Ek 2.60 Gastrobedarf: 10 Euro

Lieferbar: ab Mai 2007

Konto-Nr. 111030790 Nassauische Sparkasse (BLZ 510 500 15)
U-St.-IDent-Nr. 040 405 63240