

## MARSEL® ZWARTE BIOPEPERMOLEN



### PRODUCTOMSCHRIJVING

Stijlvol, smaakvol én duurzaam. Deze MARSEL® pepermolen combineert de kracht van biologische zwarte peper met een doordacht design. De MARSEL® molen is makkelijk hervulbaar en heeft een keramisch maalgedeelte. Dat is veel sterker dan plastic, waardoor deze kwaliteitsmolen soepeler vermaakt dan traditionele molens. Bovendien is er zo geen enkel risico op afbrokkelende plasticdeeltjes in het bord. De elegante glazen molen bevat in lijn met het biologisch geteelde peper beschermfolie uit PLA, een 100% biogebaseerde folie die tevens composteerbaar is.

Na het vermalen zorgen de zwarte peperbollen, gekarakteriseerd door een scherpe smaak en pittig aroma, voor een verrassende variatie in smaak en structuur. Van de diepblauwe accenten tot de vormgeving van de maaldop: deze pepermolen mag gezien worden. U zet ze met plezier op tafel. Met bijpassende zoutmolen natuurlijk.

### CHEMISCHE KENMERKEN

As	< 7%
H <sub>2</sub> O	< 12%
<b>Additieven</b>	geen

### VOEDINGSWAARDE-INFORMATIE

Gemiddelde voedingswaarde	per 100 g
<b>Energie</b>	1296 kJ / 308 kcal
<b>Vetten</b>	3,3 g
Waarvan verzadigde vetzuren	0,9 g
<b>Koolhydraten</b>	52 g
Waarvan suikers	49 g
<b>Vezels</b>	13 g
<b>Eiwitten</b>	11 g
<b>Zout</b>	0,1 g

### VERPAKKING

VERPAKKING	AFMETINGEN L x B x H (cm)	GEWICHT BRUTO/NET (G)	STUKS/ LAAG	LAGEN/ PALLET	STUKS/ PALLET	EAN CODE
45 g (molen)	4,3 x 4,3 x 14,3	186/45	354	8	2832	5425000967026
6 x 45 g (doos)	8 x 12 x 13.7	1166/270	59	8	472	5425000967040

Brussels nomenclatuur (douanecode): 0904.1100



### WETGEVING • CONTAMINANTEN • ONZUIVERHEDEN

De productie-eenheid beantwoordt aan hygiënische vereisten voor fabricatie van grondstoffen voor de voedingsindustrie (852/2004/EG) • kan sporen van pinda's, gluten, amandelen, melk, selderij en mosterd bevatten • 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

IFS certificaat • BIO certificaat

### OPSLAG • KLONTERVORMING • GARANTIE

droog, koel en donker bewaren

### HOUDBAARHEID

36 maanden na productiedatum



DE-ÖKO-013  
non-EU agriculture

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