



PRODUKTINFORMATION

KNOBLAUCHPASTE

eg

Alles Gute aus Zwiebel
und Knoblauch kommt
NATÜRLICH von GRAF®

PRODUKTINFORMATION

KNOBLAUCHPASTE  allergenfrei (EU)  vegetarisch  vegan  lacto-vegetarisch

von glatter Paste bis hin zu feinkörniger Konsistenz

Seit der Gründung unseres Unternehmens sind wir stets bestrebt, im Einklang mit unserer natürlichen Umwelt zu handeln. Diese Philosophie gilt auch für alle unsere Produkte, indem wir sie so natürlich wie möglich herstellen und konservieren.



Unsere Knoblauchpaste besteht aus gewaschenem, handsortiertem, zerkleinertem, frischem Knoblauch von höchster Qualität, konserviert entweder mit Salz oder Säure (Zitronensäure, Zitronensaft, Essig, etc.) oder einer Mischung dieser natürlichen Konservierungsstoffe. Es ist auch möglich, die Paste einzufrieren, ohne natürliche Konservierungsstoffe hinzuzufügen. Das Endprodukt kann entweder die Konsistenz einer sämigen Paste annehmen oder eines feinkörnigen Produktes mit erkennbaren Knoblauch-Stückchen. Speisestärke und/oder Sonnenblumenöl werden verwendet, um den Geschmack zu verstärken und zu erhalten, wenn sie die Paste erhitzen. Der behutsame Produktionsprozess stellt sicher, dass der volle Geschmack und die Inhaltsstoffe erhalten bleiben.

Um den intensiven Geruch im Kundenbetrieb zu verhindern, können wir den größten Teil des Endproduktes in unserer Produktion zubereiten.

KONSERVIERUNG		GERUCH/GESCHMACK	FARBE	HALTBARKEIT	KONSISTENZ
SALZGEHALT 8-50% +/-2 % Punkte, 30% Standard oder GEFROREN	SÄUREGEHALT pH < 4,00	reiner Knoblauch (intensiv, streng)	leicht creme- farben bis hin zu gelb- bräunlich	1 Jahr, ungeöffnet, trocken bei 18-25°C	von Püree bis zur Paste (mit feinen pflanzlichen Stückchen)

VERPACKUNG

- Eimer mit PE Innensack á 10 kg oder 20 kg netto
- Verpackungsstandards können je nach Kundenvorgabe angepasst werden und das Produkt kann auch in vom Kunden gestellten Verpackungen abgefüllt werden. Die Verwendung kundeneigener Etiketten ist ebenfalls möglich.

Wir produzieren nur auf Bestellung = 100% Frische

Sowohl konventionell als auch Bio-Qualität erhältlich



„Aus Prinzip verwenden wir keine chemischen Konservierungsstoffe. Zudem erhitzen wir unsere Produkte nicht zu Konservierungszwecken.“



A N W E N D U N G E N

Fertigprodukte, Fleischprodukte, Fisch, Würste, frischer Käse, Soja-/Tofu-Produkte, Brot und Gebäck, Saucen, Mayonnaise/Dressings

