



PRODUKTINFORMATION

# PAPRIKAPASTE

eg

Alles Gute aus Zwiebel  
und Knoblauch kommt  
NATÜRLICH von GRAF®

Die rötliche Farbe dieses Produktes spiegelt die tatsächliche Farbe des natürlichen Fruchtfleischs wider.

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.



Hergestellt aus frischem Paprika von höchster Qualität, mit mehreren Zutaten zu einer püreeartigen Konsistenz zerkleinert. Es wird nur frisches Gemüse verwendet, um die volle Intensität des Aromas und die Qualität der natürlichen Zutaten beizubehalten. Paprikapaste hat den Vorteil, eine natürliche Würze zu besitzen, sodass sich dieses Produkt einfach handhaben und verarbeiten lässt und jedem Gericht eine geschmackliche Tiefe verleihen kann.

Obwohl Paprika eine saisonale Gemüsesorte ist, können wir dieses Produkt das ganze Jahr über anbieten, dank effektiver Beschaffung innerhalb der EU.

KONSERVIERUNG	FARBE	HALTBARKEIT	GERUCH	KONSISTENZ	GESCHMACK
mit Salz und Säuerungsmittel	Rötlich, abhängig von Rohmaterial und Jahreszeit	1 Jahr, ungeöffnet, trocken bei 18-25°C	Typisch Paprika	Paste, püreeartig	Süß-säuerlich, typisch für Paprika

## 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.“



## ANWENDUNGEN

Private-, Restaurant- & Catering-Küchen, jede Art von verarbeiteten Gerichten, Würste, Saucen, Dressings, Mayonnaise, Gebäck, Pizza

