



PRODUKTINFORMATION

RÖSTZWIEBELN

eg

Alles Gute aus Zwiebel
und Knoblauch kommt
NATÜRLICH von GRAF®

PRODUKTINFORMATION

RÖSTZWIEBELN



allergenfrei (EU)



vegetarisch



vegan



lacto-vegetarisch



Pulver 0-1 mm

Granulat 0-3 mm

Stückchen > 10 mm

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.



Getrocknete Zwiebeln werden behutsam in hoch qualitativem pflanzlichem Öl geröstet. Niedriger Fettgehalt stellt lange Haltbarkeit sicher. Der Röstgrad wird je nach Kundenvorgabe angepasst. Überschüssiges Fett wird mit Hilfe von Zentrifugalkraft entfernt. Ein Metalldetektor befindet sich ebenfalls am Ende des Transportbandes. Die Dimension kann je nach Kundenvorgabe angepasst werden - das Endprodukt kann gesiebt, gemahlen oder granuliert werden.

gebauten ----- 1 kg Röstzwiebeln = ungefähr 10 kg frische Zwiebeln ----- roh

ÖL	FETT	HALTBARKEIT	GERUCH	GESCHMACK	FARBE
Sonnenblumen-, Raps-, Oliven- oder Palmöl*	10-18%	1 Jahr, ungeöffnet, trocken bei 18-25°C	Typisch geröstet	typisch geröstet, knusprig, frisch	gold-braun, homogene Röstung (heller oder dunkler)

VERPACKUNG

- Karton mit PE Innensack von 5 oder 10 kg, oder Papiersack mit PE Innensack von 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



* Palmöl ist immer RSPO zertifiziert / bei spezifischen Kundenvorgaben können wir andere Öle verwenden



ANWENDUNGEN

Kantinen, Private-, Restaurant- & Catering-Küchen, Instant-Produkte, Suppen-, Eintopf-, Gewürz-Mischungen, Tiefkühlgerichte, Pizza, Brot und Gebäck, Käse

