



Schwarzer Pfeffer

Gewürze · HS 0904.11

Ganze schwarze Pfefferkörner aus Kerala und Karnataka, maschinell gereinigt und angeboten nach indischen Qualitätsklassen (MG-1, TGEb, TGSEB) oder nach Schüttdichte in Gramm pro Liter, mit einem Prüfbericht für jede Charge.

Technische Daten

Qualitätsklassen (indischer Standard)	MG-1, TGEb, TGSEB
Schüttdichteklassen	500, 550 und 580 g/l
Größe der Pfefferkörner	TGEb 4,25 mm, TGSEB 4,75 mm
Anbaugebiet	Kerala und Karnataka
Feuchtigkeit	Unter 12 %
Lieferform:	Ganz; auf Wunsch geschrotet oder gemahlen

Verpackung und Mindestbestellmenge

25-kg- oder 50-kg-Säcke aus PP oder Jute mit Innenfutter. Individuelle Verpackung und Bedruckung auf Anfrage. Sofern nichts anderes vereinbart wurde, beträgt die Mindestbestellmenge einen 20-Fuß-Container.

Anwendungen

- Das Mahlen und Mischen von Gewürzen
- Fleisch, Soßen und Lebensmittelverarbeitung
- Umpacken für den Einzelhandel

Qualität und Dokumente

Jede Charge wird bei der Beschaffung und erneut vor der Verladung beprobt. Die Sendungen werden zusammen mit der Handelsrechnung, der Packliste, dem Frachtbrief, dem Ursprungszeugnis, dem Pflanzengesundheitszeugnis, dem Begasungszeugnis und dem entsprechenden Prüfbericht versandt. Eine Vorversandkontrolle durch eine unabhängige Stelle kann veranlasst werden.

Versand aus

Zahlung

