

Produktinformation

Petersilie - Prezzemolo - Parsley

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATO - FREEZE-DRIED

Dose

Artikelbezeichnung	Petersilie - Prezzemolo - Parsley
Zusatz	gefriergetrocknet - liofilizzato - freeze-dried
Sortiment	Kräuter
Art.-Nr.	151
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Petersilie gefriergetrocknet wird sehr vielseitig in der Küche zum Würzen und Abrunden von Fleischgerichten, Salaten, Kartoffel- und Gemüsespeisen, Eierspeisen, Fisch und Geügel verwendet. AROMICA® Petersilie gefriergetrocknet sollte zum Würzen der Gerichte nach dem Kochen verwendet werden, um das feine, mild-würzige Aroma zu erhalten.
Etiketteninformation Italienisch	Il Prezzemolo liolizzato AROMICA® trova un impiego molto versatile in cucina: viene infatti utilizzato per aromatizzare e arrotondare il sapore di piatti di carne, insalate, piatti a base di patate e verdure in genere, piatti a base di uova, pesce e pollame. Il Prezzemolo liolizzato AROMICA® rende al meglio se utilizzato per aromatizzare le pietanze al termine della cottura: in questo modo manterrà inalterato tutto il suo nissimo aroma delicatamente speziato.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Parsley, freeze-dried, is a very versatile herb in the kitchen. It is used to season and garnish meat dishes, salads, potato and vegetable dishes, egg dishes, fish and poultry. AROMICA® Parsley, freeze-dried, should be used to season dishes after cooking, so that the herb retains its delicate, mildly spicy aroma.
EAN	4260046711513
Inhalt	50g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / L

Karton

Art.-Nr.	181
EAN	4260046711810
Inhalt	6x50g

Eimer

Art.-Nr.	152
EAN	4260046711520
Inhalt	450g



Produktfoto | Packshot

Zusammensetzung	Kräuter
Anwendung	
Dosierung	
Nährwerte /100g	
Säuregehalt	
Mikrobiologie	Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“, Bundesgesundheitsblatt 31 Nr. 3, 1988 Salmonellen Neg. /25g Staphylococcus aureus < 100/g Bacillus cereus < 10.000/g Escherichia coli < 10.000/g Sulphitred. Clostridien < 10.000/g Schimmelpilze < 100.000/g
Aflatoxin	Summe aus B1, B2, G1, G2 = max. 10 ppb; Aflatoxin B1 = max. 5ppb
Cumaringehalt	
Lagerbedingungen	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.
MHD	Mindestens 24 Monate, mindestens 18 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung
allergene Inhaltsstoffe	Keine enthalten. Gem. Richtlinie 2007/68/EG der Kommission vom 27. November 2007 zur Änderung von Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG des europäischen Parlaments hinsichtlich bestimmter Lebensmittelzutaten.
Angaben Gentechnik	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003