

Produktinformation

Rosmarin - Rosmarino - Rosemary

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATO - FREEZE-DRIED

Dose

Artikelbezeichnung	Rosmarin - Rosmarino - Rosemary
Zusatz	gefriergetrocknet - liofilizzato - freeze-dried
Sortiment	Kräuter
Art.-Nr.	102
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Rosmarin gefriergetrocknet wird besonders in der italienischen Küche für Fleischgerichte, Fisch, Kartoffeln, Gemüse und Salate verwendet. Darüber hinaus wird Rosmarin für Marinaden, Beizen und Wildgerichte verwendet. AROMICA® Rosmarin gefriergetrocknet duftet und schmeckt aromatisch, herb-würzig.
Etiketteninformation Italienisch	Il Rosmarino AROMICA® liofilizzato è un'erba aromatica tipica della cucina italiana usata per insaporire piatti a base di carni, pesce, patate, verdure e insalate. Il rosmarino si presta inoltre per insaporire arrostiti e selvaggina, nonché per la preparazione di marinade. Il Rosmarino AROMICA® liofilizzato presenta un profumo e un sapore particolarmente aromatico, asprigno e speziato.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Rosemary, freeze-dried, is used widely in Italian cooking with meat dishes, sh, potatoes, vegetables and salads. Rosemary is also used in marinades and game dishes. AROMICA® Rosemary, freezedried, has a tangy, aromatic scent and taste.
EAN	4260046711025
Inhalt	170g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / L

Karton

Art.-Nr.	182
EAN	4260046711827
Inhalt	6x170g

Eimer

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	



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