

Produktinformation

Salbei - Salvia - Sage

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATA - FREEZE-DRIED

Dose

Artikelbezeichnung	Salbei - Salvia - Sage
Zusatz	gefriergetrocknet - liofilizzata - freeze-dried
Sortiment	Kräuter
Art.-Nr.	103
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Salbei gefriergetrocknet wird verwendet zusammen mit anderen Würzkräutern für Geügel-, Fleisch- und Wildspezialitäten. Für alle pikanten Saucen südeuropäischer Geschmacksrichtung. AROMICA® Salbei gefriergetrocknet duftet aromatisch würzig und schmeckt kampherartig.
Etiketteninformation Italienisch	La Salvia liofilizzata AROMICA® viene utilizzata, unitamente ad altre erbe aromatiche, per rinire le specialità a base di pollame, carne e selvaggina. È inoltre indicata in abbinamento a tutte le salse piccanti che riettono i sapori dell'Europa meridionale. La Salvia liofilizzata AROMICA® presenta un profumo aromatico-speziato e un sapore che ricorda la canfora.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Sage, freeze-dried, is used with other seasoning herbs to accompany poultry, meat and game specialities. For all spicy sauces requiring a southern European avour. AROMICA® Sage, freeze-dried, has an aromatically spicy fragrance and tastes rather like camphor.
EAN	4260046711032
Inhalt	45g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / L

Karton

Art.-Nr.	184
EAN	4260046711841
Inhalt	6x45g

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