

## Produktinformation

# Dillspitzen - Punto di Aneto - Dill

GETROCKNET - ESSICATE - DRIED

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Dillspitzen - Punto di Aneto - Dill
<b>Zusatz</b>	getrocknet - essiccate - dried
<b>Sortiment</b>	Kräuter
<b>Art.-Nr.</b>	108
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Dillspitzen getrocknet dienen der Verfeinerung von Suppen, Salaten, Saucen, Fischgerichten und Krebsen. Unentbehrlich ist die Kombination von Dill mit Gurke. AROMICA® Dillspitzen haben ein erfrischendes, würziges Aroma.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	Le Punte di Aneto essiccate AROMICA® sono ideali per rinire e ingentilire minestre, insalate, salse, piatti a base di pesce e gamberi. L'aneto è inoltre un'erba aromatica davvero indispensabile in abbinamento ai cetrioli. Le Punte di Aneto essiccate AROMICA® presentano un gradevole aroma speziato e rinfrescante.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	AROMICA® Dill, dried, is used to rene soups, salads, sauces, sh dishes, including crab and craysh. Dill is also an essential accompaniment for gherkins. Dill has a refreshing, aromatic note.
<b>EAN</b>	4260046711087
<b>Inhalt</b>	190g
<b>Verpackung</b>	Klipp-Klapp-Dose / L

### Karton

<b>Art.-Nr.</b>	187
<b>EAN</b>	4260046711872
<b>Inhalt</b>	6x190g

### Eimer

<b>Art.-Nr.</b>	
<b>EAN</b>	
<b>Inhalt</b>	



Produktfoto | Packshot

<b>Zusammensetzung</b>	Kräuter
<b>Anwendung</b>	
<b>Dosierung</b>	
<b>Nährwerte /100g</b>	
<b>Säuregehalt</b>	
<b>Mikrobiologie</b>	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
<b>Aflatoxin</b>	Summe aus B1, B2, G1, G2 = max. 10 ppb; Aflatoxin B1 = max. 5ppb
<b>Cumaringehalt</b>	
<b>Lagerbedingungen</b>	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.
<b>MHD</b>	Mindestens 24 Monate, mindestens 18 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	<b>Keine enthalten.</b> 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.
<b>Angaben Gentechnik</b>	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003