

Produktinformation

Dillspitzen - Punto di Aneto - Dill

GETROCKNET - ESSICATE - DRIED

Dose

Artikelbezeichnung	Dillspitzen - Punto di Aneto - Dill
Zusatz	getrocknet - essiccate - dried
Sortiment	Kräuter
Art.-Nr.	108
Etiketteninformation Deutsch	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.
Etiketteninformation Italienisch	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.
Etiketteninformation Englisch	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.
EAN	4260046711087
Inhalt	190g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / L

Karton

Art.-Nr.	187
EAN	4260046711872
Inhalt	6x190g

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