

## Produktinformation



# Knoblauch - Aglio - Garlic

GRANULAT - IN GRANULI - GRANULES

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Knoblauch - Aglio - Garlic
<b>Zusatz</b>	granulat - in granuli - granules
<b>Sortiment</b>	Gewürze
<b>Art.-Nr.</b>	118
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Knoblauch Granulat dient zur Würzung vieler Fleischgerichte, fetter Braten, Hammeleisch, deftiger Eintopfgerichte und Grilleisch. Aber auch die Verfeinerung von Salaten und einigen Gemüsen haben Tradition. AROMICA® Knoblauch Granulat hat einen charakteristischen, scharf brennenden bis zwiebelähnlichen Geschmack.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	L'Aglio in granuli AROMICA® è ideale per speziare svariati piatti a base di carne, arrostiti grassi, carne di castrato, piatti unici particolarmente sostanziosi e carni alla griglia. L'impiego dell'aglio ha inoltre una lunga tradizione anche nella rinitura di insalate e di vari tipi di verdura. L'Aglio in granuli AROMICA® presenta un sapore caratteristico, intenso e piccante, che ricorda quello della cipolla.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	AROMICA® Garlic Granules can be used to season many meat dishes, rich roasts, mutton, hearty hotpots and grilled meat. But garlic is often used to enhance salads and vegetables. AROMICA® Garlic Granules have a distinctive, pungently hot to onion-like flavour.
<b>EAN</b>	4260046711186
<b>Inhalt</b>	740g
<b>Verpackung</b>	Klipp-Klapp-Dose / L

### Karton

<b>Art.-Nr.</b>	195
<b>EAN</b>	4260046711957
<b>Inhalt</b>	6x740g

### Eimer

<b>Art.-Nr.</b>	232
<b>EAN</b>	
<b>Inhalt</b>	7,5kg



Produktfoto | Packshot

<b>Zusammensetzung</b>	Gewürze
<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