

Produktinformation

Muskatnuss - Noce Moscata - Nutmeg

GEMAHLEN - MACINATO - GROUND

Dose

Artikelbezeichnung	Muskatnuss - Noce Moscata - Nutmeg
Zusatz	gemahlen - macinato - ground
Sortiment	Gewürze
Art.-Nr.	122
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Muskatnuss gemahlen eignet sich zum Würzen von Suppen, Soßen, Gemüse und Fleischgerichten. Dabei verleiht es den Speisen mit seinem feinaromatischen, pikant-würzigen Aroma den charakteristischen Geschmack.
Etiketteninformation Italienisch	La Noce Moscata macinata AROMICA® è ideale per speziare e aromatizzare minestre, salse, verdure e piatti a base di carne. Grazie al suo aroma delicatamente aromatico e nel contempo speziato e piccante, il prodotto conferisce alle pietanze un sapore caratteristico e inconfondibile.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Nutmeg, ground, is ideal for seasoning soups, gravies, vegetables and meat dishes. It has a delicately aromatic, hot and spicy scent, which gives dishes a distinctive flavour.
EAN	4260046711223
Inhalt	250g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / M

Karton

Art.-Nr.	199
EAN	4260046711995
Inhalt	8x250g

Eimer

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	



Produktfoto | Packshot

Zusammensetzung	Gewürze
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