

Produktinformation



Rosa Beeren - Bacche Rosa - Pink peppercorns

GANZ - INTERE - WHOLE

Dose

Artikelbezeichnung	Rosa Beeren - Bacche Rosa - Pink peppercorns
Zusatz	ganz - intere - whole
Sortiment	Gewürze
Art.-Nr.	129
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Rosa Beeren ganz passen zu allen mild-aromatischen Gerichten und werden deshalb verwendet, um Käse, Geflügel, Fisch oder zartes Gemüse wie zum Beispiel Spargel oder auch Saucen und Salatdressings zu verfeinern. Dabei nutzt man auch die dekorative Eigenschaft der Beeren. AROMICA® Rosa Beeren haben ein mildes, leichtes Pfefferaroma sowie eine fruchtige Süße.
Etiketteninformation Italienisch	Le Bacche rosa intere AROMICA® si armonizzano con tutti i piatti delicatamente aromatici e vengono quindi impiegate per rifinire brillantemente formaggi, pollame, pesce, verdure delicate (come gli asparagi), nonché salse varie e dressing per insalate. Il completamento dei piatti risulta particolarmente efficace anche grazie alle grandi capacità decorative delle bacche. Le Bacche rosa AROMICA® presentano un delicato e gradevole aroma di pepe, unitamente ad un tocco dolce e fruttato.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Pink Peppercorns, whole, go well with all mildly aromatic dishes and so are often used to enhance cheese, poultry, fish, tender vegetables, such as asparagus, or even sauces and salad dressings. Pink peppercorns can also be used for decorative purposes. AROMICA® Pink Peppercorns have a mild, slightly peppery aroma and also a fruity sweetness.
EAN	4260046711292
Inhalt	150g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / M

Karton

Art.-Nr.	210
EAN	4260046712107
Inhalt	8x150g

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