

Produktinformation



Wacholderbeeren - Bacche di ginepro - Juniper Berries

GANZ - INTERE - WHOLE

Dose

Artikelbezeichnung	Wacholderbeeren - Bacche di ginepro - Juniper Berries
Zusatz	ganz - intere - whole
Sortiment	Gewürze
Art.-Nr.	130
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Wacholderbeeren ganz verwendet man für Wildfleisch, viele Fleischgerichte auf Wildart, Fischsud, Marinaden, Suppen und Soßen, Sauerbraten beizen und Sauerkraut. Dabei werden meist ganze Beeren verwendet, zum Würzen von Fleisch werden diese zerstoßen. AROMICA® Wacholderbeeren haben einen würzig-aromatischen, süßlich-bitteren Geschmack.
Etiketteninformation Italienisch	Le Bacche di Ginepro intere AROMICA® vengono impiegate per aromatizzare la carne di selvaggina, numerosi piatti a base di carne preparati tipo selvaggina, fumetti di pesce, varie marinade, comprese quelle dall'aceto per i brasati, minestre, salse e crauti. Le bacche vengono utilizzate per lo più intere, mentre vengono schiacciate per aromatizzare la carne. Le Bacche di Ginepro AROMICA® presentano un sapore speziato e aromatico, con sfumature dolci-amare.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Juniper Berries, whole, can be used for game, many meat dishes, game, fish broth, marinades, soups and gravies, beef marinades and sauerkraut. In most cases whole berries are used, but these need to be crushed if seasoning meat. AROMICA® Juniper Berries, whole, have a spicy aromatic, bitter-sweet taste.
EAN	4260046711308
Inhalt	350g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / L

Karton

Art.-Nr.	214
EAN	4260046712145
Inhalt	6x350g

Eimer

Art.-Nr.	261
EAN	
Inhalt	3,5kg



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