

Produktinformation

Petersilie - Prezzemolo - Parsley

GETROCKNET - ESSICCATO - DRIED

Dose

Artikelbezeichnung	Petersilie - Prezzemolo - Parsley
Zusatz	getrocknet - essiccato - dried
Sortiment	Kräuter
Art.-Nr.	142
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Petersilie getrocknet wird sehr vielseitig in der Küche zum Würzen und Abrunden von Fleischgerichten, Salaten, Kartoffel- und Gemüsespeisen, Eierspeisen, Fisch und Geflügel verwendet. AROMICA® Petersilie getrocknet sollte zum Würzen der Gerichte nach dem Kochen verwendet werden, um das feine, mild-würzige Aroma zu erhalten.
Etiketteninformation Italienisch	Il Prezzemolo essiccato AROMICA® trova un impiego molto versatile in cucina: viene infatti utilizzato per aromatizzare e arrotondare il sapore di piatti di carne, insalate, piatti a base di patate e verdure in genere, piatti a base di uova, pesce e pollame. Il Prezzemolo essiccato AROMICA® rende al meglio se utilizzato per aromatizzare le pietanze al termine della cottura: in questo modo manterrà inalterato tutto il suo nissimo aroma delicatamente speziato.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Parsley, dried, is a very versatile herb in the kitchen. It is used to season and garnish meat dishes, salads, potato and vegetable dishes, egg dishes, fish and poultry. Parsley, dried, should be used to season dishes after cooking, so that the herb retains its delicate, mildly spicy aroma.
EAN	4260046711421
Inhalt	100g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / L

Karton

Art.-Nr.	190
EAN	4260046711902
Inhalt	6x100g

Eimer

Art.-Nr.	111
EAN	4260046711117
Inhalt	950g



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