

## Produktinformation

# Majoran - Maggiorana - Majoram

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATA - FREEZE-DRIED

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Majoran - Maggiorana - Majoram
<b>Zusatz</b>	gefriergetrocknet - liofilizzata - freeze-dried
<b>Sortiment</b>	Kräuter
<b>Art.-Nr.</b>	149
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Majoran gefriergetrocknet ndet häufig Einsatz für Kartoffelsuppe und Kartoffelgerichte vieler Art. Europas Küchen verwenden Majoran zum Würzen vieler Fleischgerichte, Ragouts, Salate und zur Verfeinerung von Lebergerichten. AROMICA® Majoran gefriergetrocknet ist sehr aromastark und verleiht eine süßlichwürzige Note.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	La Maggiorana liofilizzata AROMICA® è spesso usata per la preparazione di minestre di patate e di piatti a base di patate in genere. Nelle cucine di tutt'Europa la maggiorana è impiegata per insaporire vari piatti di pesce, ragù, insalate e per ranare piatti a base di fegato. La Maggiorana liofilizzata AROMICA® ha un sapore molto intenso e conferisce alle pietanze una nota nel contempo dolciastra e aromatica.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	AROMICA® Marjoram, freeze-dried, is often used to enhance the avour of potato soup and many other potato dishes. Cuisines throughout Europe use marjoram to season a variety of meat dishes, ragoùts, salads and also to enhance liver dishes. AROMICA® Marjoram, freeze-dried, has a very powerful aroma and gives dishes a sweetish spicy note.
<b>EAN</b>	4260046711490
<b>Inhalt</b>	65g
<b>Verpackung</b>	Klipp-Klapp-Dose / L

### Karton

<b>Art.-Nr.</b>	179
<b>EAN</b>	4260046711797
<b>Inhalt</b>	6x65g

### Eimer

<b>Art.-Nr.</b>	150
<b>EAN</b>	4260046711506
<b>Inhalt</b>	550g



Produktfoto | Packshot

<b>Zusammensetzung</b>	Kräuter
<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