

Produktinformation

Pinienkerne - Pinoli - Pine nuts

GESCHÄLT - SGUSCIATI - SHELLED

Dose

Artikelbezeichnung	Pinienkerne - Pinoli - Pine nuts
Zusatz	geschält - sgusciati - shelled
Sortiment	Dessert
Art.-Nr.	155
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Pinienkerne geschält besitzen ein feines, nussiges Aroma. Man verwendet die rohen oder gerösteten Kerne als Dekoration in Confitserie und Küche (z. B. Salate, Saucen, Gemüse, Reisgerichte).
Etiketteninformation Italienisch	I Pinoli sgusciati AROMICA® presentano un aroma fine e delicato, con un lieve sentore di noce. I Pinoli vengono utilizzati sia crudi che tostati, come gustosa decorazione nei prodotti di pasticceria o come ingrediente della cucina salata (ad esempio in aggiunta a insalate, salse, verdure o piatti a base di riso).
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Pine Nuts, shelled, have a delicate, nutty flavour. They can be used raw or roasted as a decoration in pastries and savoury dishes (e.g. salads, sauces, vegetables, rice dishes).
EAN	4260046711551
Inhalt	350g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / M

Karton

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	

Eimer

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	



Produktfoto | Packshot

Zusammensetzung	
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