

Produktinformation

Thymian - Timo - Thyme

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATO - FREEZE-DRIED

Dose

Artikelbezeichnung	Thymian - Timo - Thyme
Zusatz	gefriergetrocknet - liofilizzato - freeze-dried
Sortiment	Kräuter
Art.-Nr.	171
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Thymian gefriergetrocknet schmeckt herzhaft und leicht herb, er riecht intensiv aromatisch. Thymian passt gut zu Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten, sowie zu Suppen, Saucen, Gemüse und Kartoffeln. Dieses würzige Kraut macht fette Speisen leichter verdaulich.
Etiketteninformation Italienisch	Il Timo liofilizzato AROMICA® ha un sapore deciso e leggermente aspro, e presenta un profumo intensamente aromatico. Si sposa alla perfezione con i piatti a base di carne, pollame e pesce, ed è perfetto in abbinamento a minestre, salse, verdure e patate. Quest'erba aromatica gradevolmente speziata contribuisce inoltre a rendere più digeribili i piatti particolarmente grassi.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Thyme, freeze-dried, has an appetising and slightly bitter taste, but it imparts an intensely aromatic scent. It goes well with meat, poultry and sh dishes, and also with soups, sauces, vegetables and potatoes. This tasty herb also helps to make rich dishes more digestible.
EAN	4260046711711
Inhalt	90g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / L

Karton

Art.-Nr.	186
EAN	4260046711865
Inhalt	6x90g

Eimer

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	



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