

## Produktinformation

# Kerbel - Cerfoglio - Chervil

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATO - FREEZE-DRIED

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Kerbel - Cerfoglio - Chervil
<b>Zusatz</b>	gefriergetrocknet - liofilizzato - freeze-dried
<b>Sortiment</b>	Kräuter
<b>Art.-Nr.</b>	325
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Kerbel gefriergetrocknet hat ein anisartiges, leicht süßliches Aroma, das ein wenig an den Geschmack von Petersilie erinnert. AROMICA® Kerbel gefriergetrocknet verfeinert Suppen, Saucen, Aufstriche und Gemüse. Aber auch mit Fisch- und Eiergerichten harmonisiert der Geschmack des würzigen Küchenkrautes sehr gut.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	L'aroma lievemente dolciastro del Cerfoglio liofilizzato AROMICA® ricorda gradevolmente l'anice, ed evoca, nel contempo, il sapore delicato del prezzemolo. Il Cerfoglio liofilizzato AROMICA® è ideale per ranare minestre, salse, tartine e verdure; il sapore particolarmente speziato di quest'erba si armonizza inoltre alla perfezione con piatti a base di pesce e uova.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	AROMICA® Chervil, freeze-dried, has an aniseed-like, slightly sweet avour that is reminiscent of parsley. AROMICA® Chervil, freeze-dried, is used to rene soups, sauces, spreads and vegetables. But the taste of this spicy kitchen herb also goes well with sh and egg dishes.
<b>EAN</b>	4260046713258
<b>Inhalt</b>	30g
<b>Verpackung</b>	Klipp-Klapp-Dose / M

### Karton

<b>Art.-Nr.</b>	326
<b>EAN</b>	4260046713265
<b>Inhalt</b>	6x30g

### Eimer

<b>Art.-Nr.</b>	
<b>EAN</b>	
<b>Inhalt</b>	



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