

## Produktinformation



# Meersalz mit Limone - Sale marino con limone - sea-salt with lime

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Meersalz mit Limone, sale marino con limone, sea-salt with lime
<b>Zusatz</b>	
<b>Sortiment</b>	Premio-Gusto
<b>Art.-Nr.</b>	341
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	Feinstes sizilianisches Meersalz, gemischt mit natürlichem Limonenextrakt für Vorspeisen, Salate und Fischgerichte.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	Finissimo sale marino siciliano, unito ad estratto di limone naturale. Ideale per antipasti, insalate e piatti a base di pesce.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	Finest Sicilian sea-salt, mixed with lime extract. Ideal for starters, salads fish dishes.
<b>EAN</b>	4260046713418
<b>Inhalt</b>	220g
<b>Verpackung</b>	Klipp-Klapp-Dose / S



Produktfoto | Packshot

### Karton

<b>Art.-Nr.</b>	343
<b>EAN</b>	4260046713432
<b>Inhalt</b>	8x220g

### Eimer

<b>Zusammensetzung</b>	Meersalz, Gewürzextrakt: sizilianische Limone, Curcuma	
<b>Anwendung</b>		
<b>Dosierung</b>	nach Geschmack	
<b>Nährwerte /100g</b>	Brennwert   Energia   Energy: <0,5kcal/<0,5kJ Kcal; Fett   Grassi   Fat: <0,1g; davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi   saturates: 0 g; Kohlenhydrate   Carboidrati   Carbohydrates: <0,1g g; davon Zucker   di cui zuccheri   of which sugars: 0 g; Eiweiß   Proteine   Protein: <0,1 g; Salz   Sale   Salt: >99 g;	
<b>Säuregehalt</b>		
<b>Mikrobiologie</b>	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
<b>Escherichia coli</b>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>
<b>Schimmelpilze</b>	1x10 <sup>5</sup>	—
<b>Präsumtive Bacillus cereus</b>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>
<b>Clostridium perfringens</b>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>
<b>Salmonella</b>	—	n.n. in 25g

<b>Aflatoxin</b>	Summe aus B1, B2, G1, G2	max. 10 ppb
	Aflatoxin B1	max. 5 ppb
<b>Cumaringehalt</b>		
<b>Lagerbedingungen</b>	trockene Lagerung, lichtgeschützt.	
<b>MHD</b>	Mind. 24 Monate, mindestens 18 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung.	
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	Keine Allergene enthalten. Unbeabsichtigter Kontakt (Spuren) in der Lieferkette kann nicht ausgeschlossen werden.	
<b>Angaben Gentechnik</b>	In unserem Betrieb werden Produkte nicht bestrahlt, bei unseren Lieferanten lehnen wir dieses Verfahren ab. Uns sind auch keine Informationen bekannt, dass das Produkt bzw. diese Zutat gentechnisch verändert ist und Rohstoffe enthält, die gentechnisch verändert wurden. Das Produkt unterliegt nicht der VO (EG) 1829/2003 und ist nicht nach der VO 1830/2003 zu kennzeichnen.	