

Produktinformation

Lammgewuerzsalz - sale aromatico per agnello - lamb seasoning salt

Dose

Artikelbezeichnung	Lammgewuerzsalz, sale aromatico per agnello, lamb seasoning salt
Zusatz	
Sortiment	Mix
Art.-Nr.	354
Etiketteninformation Deutsch	Die raffinierte Gewürzzusammensetzung garantiert einzigartige Geschmackserlebnisse für alle Teile vom Lamm, entwickelt zusammen mit Global Master Chef Dr. Norbert Egger.
Etiketteninformation Italienisch	Questa raffinata composizione di spezie assicura un gusto unico e particolare. Ideale per tutte le carni di agnello. Si tratta di una creazione ideata in collaborazione con Global Master Chef Dr. Norbert Egger
Etiketteninformation Englisch	With this sophisticated spice combination, a unique taste experience is guaranteed. This creation was developed in collaboration with the Global Master Chef Dr. Norbert Egger.
EAN	4260046713548
Inhalt	250g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / M

Karton

Art.-Nr.	355
EAN	4260046713555
Inhalt	8x250g

Zusammensetzung	Meersalz, Rosa Steinsalzflöcken, Gewürze (Zitronenthymian, Szechuanpfeffer, Petersilie, Knoblauch, Myrte, Fenchel), Olivenblätter.	
Anwendung		
Dosierung	10-12g/kg oder nach Geschmack.	
Nährwerte /100g	Brennwert Energia Energy: 217kJ, 52 kcal; Fett Grassi Fat: 1,48g; davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi saturates: 0,22g; Kohlenhydrate Carboidrati Carbohydrates: 6,95g; davon Zucker di cui zuccheri of which sugars: 2,86g; Eiweiß Proteine Protein: 1,89g; Salz sale salt: 80,4g; Ballaststoffe Fibre Fibre: 1,56g.	
Säuregehalt		
Mikrobiologie	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Escherichia coli	1x10 ³	1x10 ⁴
Schimmelpilze	1x10 ⁵	—
Präsumtive Bacillus cereus	1x10 ³	1x10 ⁴



Produktfoto | Packshot

Clostridium perfringens	1x10 ³	1x10 ⁴
Salmonella	—	n.n. in 25g
Aflatoxin	Summe aus B1, B2, G1, G2	max. 10 ppb
	Aflatoxin B1	Max. 5 ppb
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	