

## Produktinformation

# Brotklee - Trigonella - Blue Fenugreek

GEMAHLEN - MACINATA - GROUND

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Brotklee - Trigonella - Blue Fenugreek
<b>Zusatz</b>	gemahlen - macinata - ground
<b>Sortiment</b>	Gewürze
<b>Art.-Nr.</b>	405
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Brotklee gemahlen ist ein weiteres Produkt der AROMICA® „Südtirol-Linie“ und besticht durch sein einzigartiges Aroma und intensiven Geschmack. Brotklee passt sehr gut zu Roggenbrot-Rezepten, kann aber genau so gut in Teigwaren (z.B. Brotklee-Ravioli) oder zu Fischgerichten (z.B. als Brotkleeschäum für Forellen/Saiblinge) verwendet werden. Zutaten: Brotklee 100%.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	La Trigonella macinata AROMICA® è un altro prodotto della "linea altoatesina" di AROMICA®: convince per il suo aroma inconfondibile e per il suo sapore intenso. La trigonella, o fieno greco, è ideale per il pane di segale, ma si sposa alla perfezione anche con la pasta fresca (ad es. ravioli al fieno greco) o con i piatti a base di pesce (ad es. come spuma aromatizzata alla trigonella per accompagnare trote o salmerini). Ingredienti: trigonella cerulea 100%.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	AROMICA® Blue Fenugreek ground is another product in AROMICA®'s South Tyrol line. What gives this herb its distinctive quality is its unique aroma and intensive taste. Blue Fenugreek goes very well with rye bread recipes, but it is just as good with other flour products (e.g. blue fenugreek ravioli) or in fish dishes (e.g. as blue fenugreek foam for trout/saibling). Ingredients: 100% BlueFenugreek.
<b>EAN</b>	4260046714033
<b>Inhalt</b>	100g
<b>Verpackung</b>	Klipp-Klapp-Dose / M

### Karton

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

### Eimer

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



Produktfoto | Packshot

<b>Zusammensetzung</b>	Gewürze
<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