

Produktinformation



Basilikumöl - Olio al Basilico - Olive oil with basil

ERSTPRESSUNG - PRIMA SPREMITURA - FIRST PRESSING

Dose

Artikelbezeichnung	Basilikumöl - Olio al Basilico - Olive oil with basil
Zusatz	erstpressung - prima spremitura - first pressing
Sortiment	Premium Öle
Art.-Nr.	416
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Premium-Öl Basilikum Erstpressung, verbindet bestes, ausschließlich nach traditionellen mechanischen Verfahren hergestelltes Natives Oliven-Öl Extra Vergine mit natürlichen Basilikumauszügen. Frisch-aromatischer Basilikum-Geschmack. Fein-würzig mit natürlichen Gewürzextrakten. Unverzichtbar in der mediterranen Küche. Zu Salaten, Gemüse, Nudel- und Fischgerichten. Ursprungsland: Italien.
Etiketteninformation Italienisch	L'olio al Basilico AROMICA® di prima spremitura è un olio Premium prodotto unicamente mediante il tradizionale procedimento di spremitura meccanica. Il pregiato olio extra vergine d'oliva così ottenuto viene unito a delicati estratti naturali di basilico: ne deriva un prodotto dal gusto finemente speziato, con un fresco e aromatico sapore di basilico, reso inconfondibile dagli estratti naturali di spezie. Indispensabile nella cucina mediterranea, è l'olio ideale per condire insalate, verdure, nonché piatti a base di pasta e pesce. Paese d'origine: Italia.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Premium Olive Oil with Basil, first pressing, combines the best olive oil extra virgin, produced exclusively by traditional mechanical methods, with natural basil extracts. For a fresh aromatic basil flavour. Delicately spicy with natural spice extracts. An essential ingredient in Mediterranean cuisine. Use with salads, vegetables, pasta and fish dishes.
EAN	4260046714163
Inhalt	0,5l
Verpackung	Glasflasche

Karton

Art.-Nr.	417
EAN	4260046714170
Inhalt	3x0,5l
Zusammensetzung	Basilikumöl
Anwendung	



Dosierung	
Nährwerte /100g	
Säuregehalt	
Mikrobiologie	Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“, Bundesgesundheitsblatt 31 Nr. 3, 1988 Salmonellen Neg. / 25 g Staphylococcus aureus < 100 / g Bacillus cereus < 1000 / g Escherichia coli < 1000 / g Sulphitred. Clostridien < 1000 / g Schimmelpilze < 10000 / g
Aflatoxin	Summe aus B1, B2, G1, G2 max. 10 ppb Aflatoxin B1 max. 5 ppb
Cumaringehalt	
Lagerbedingungen	Kühl und vor Licht geschützt lagern (optimale Aufbewahrungstemperatur 10-16 °C). Nach dem Öffnen stets gut verschließen und möglichst bald verbrauchen.
MHD	Mindestens 15 Monate, mindestens 12 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung
allergene Inhaltsstoffe	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