

## Produktinformation



# Fenchel - Finocchio - Fennel seed

GANZ - INTERO - WHOLE

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Fenchel - Finocchio - Fennel seed
<b>Zusatz</b>	ganz - intero - whole
<b>Sortiment</b>	Gewürze
<b>Art.-Nr.</b>	438
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Fenchel ganz entfaltet in Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten, in Eintöpfen, aber auch in Backwaren leichte Süße im Geschmack.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	Il finocchio intero AROMICA® dispiega il suo aroma in piatti a base di carne, pesce e pollame, piatti unici e prodotti da forno, conferendo al loro sapore una lieve nota dolce.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	AROMICA® Fennel Seed, whole, lends a light sweetness to the flavour of meat, poultry and fish dishes, to stews, and also to pastry dishes.
<b>EAN</b>	4260046714385
<b>Inhalt</b>	190g
<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