

Produktinformation

Orange-Lemongrasöl - Olio all'arancia e citronella - Orange and lemongrass oil

Dose

Artikelbezeichnung	Orange-Lemongrasöl - Olio all'arancia e citronella - Orange and lemongrass oil
Zusatz	
Sortiment	Premium Öle
Art.-Nr.	527
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Premium-Öl Orange-Lemongras, auf Basis von Rapskernöl nativ (kalt gepresst) deutscher Herkunft mit natürlichen Gewürzextrakten, natürlichem Vitamin E und reich an essentiellen Omega-3 und Omega-6-Fettsäuren. AROMICA® Premium-Öl Orange-Lemongras mit zartem, aromatischem, feinem Fruchtgeschmack passt zu allen Salaten, Salatmarinaden, zum Kurzbraten von Fisch, Geflügel und Fleischspeisen und natürlich auch zu Süßspeisen.
Etiketteninformation Italienisch	L'olio Premium all'arancia e citronella AROMICA® è ottenuto da olio vergine di semi di colza (spremuta a freddo) di provenienza tedesca, arricchito con estratti naturali di spezie, con un elevato contenuto di vitamina E naturale e ricco di acidi grassi essenziali omega-3 e omega-6. L'olio Premium all'arancia e citronella AROMICA® presenta un sapore delicato e aromatico, con una fine nota fruttata. Si sposa alla perfezione con tutti i tipi di insalata, ed è ideale per marinade, preparazioni a breve cottura di pesce, pollame e carne, nonché per tutte le pietanze dolci.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Orange and Lemon Grass Premium Oil takes natural rape seed oil (cold-pressed) of German origin as its base with added natural spice extracts, natural Vitamin E. Rich in essential Omega 3 and Omega 6 fatty acids. AROMICA® Premium Oil Orange and lemon grass adds a delicate and exquisite aromatic fruit flavour to all salads, salad marinades, to quick fries of fish, poultry and meat and of course also to desserts. Use sparingly!
EAN	4260046714187
Inhalt	0,5l
Verpackung	Glasflasche

Karton

Art.-Nr.	528
EAN	4260046715283
Inhalt	3x0,5l
Zusammensetzung	Rapskernöl (kaltgepresst), nat. Gewürzextrakte (Orange, Lemongras)



Nährwerte /100g	Brennwert Energia Energy: 3730 kJ, 891,5 Kcal; Fett Grassi Fat: 98,1 g; davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi saturates: 7,6 g; Kohlenhydrate Carboidrati Carbohydrates: 0 g; davon Zucker di cui zuccheri of which sugars: 0 g; Eiweiß Proteine Protein: 0 g; Salz Sale Salt 0 g;
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
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