

Produktinformation

Glühwein & Strudel - Strudel & Vin brûlé - Punch & Strudel

GEWÜRZEXTRAKTMISCHUNG - PREPERATO DI SPEZIE - SPICE PREPARATION

Dose

Artikelbezeichnung	Glühwein & Strudel - Strudel & Vin brûlé - Punch & Strudel
Zusatz	gewürzextraktmischung - preperato di spezie - spice preparation
Sortiment	Dessert
Art.-Nr.	531
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Glühwein- & Strudelgewürz mit fruchtig aromatischem Geschmack – für Glühwein, Punsch oder Glühmost. Diese Kreation wurde zusammen mit dem Südtiroler WACS-Küchenmeister Dr. N. Egger entwickelt.
Etiketteninformation Italienisch	„Spezie per strudel e vin brûlé“ AROMICA® presenta un sapore aromatico e gradevolmente fruttato. „Spezie per strudel e vin brûlé“ si sposa particolarmente bene anche con il cavolo rosso. Questo prodotto è stato creato in collaborazione con il WACS-capocuoco altoatesino dott. N. Egger.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Punch and strudel seasoning with a fruity, aromatic flavour. For glühwein, punch or mulled cider It also gives sweet dishes, such as apple strudel and apple pie, a distinctive flavour and goes particularly well with red cabbage. This creation was developed in collaboration with the top South Tyrolean chef, Dr. N. Egger.
EAN	4260046715313
Inhalt	450g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / M

Karton

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	

Eimer

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	
Zusammensetzung	Zucker, Dextrose, natürliche Gewürzextrakte, Vanillin.
Anwendung	
Dosierung	



Produktfoto | Packshot

Nährwerte /100g	Brennwert Energia Energy: 1658,6 kJ, 396,8 kcal; Fett Grassi Fat: 0g; davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi saturates: 0g; Kohlenhydrate Carboidrati Carbohydrates: 98g; davon Zucker di cui zuccheri of which sugars: 98g; Eiweiß Proteine Protein: 0g; Salz sale salt: 0g; Ballaststoffe Fibre Fibre: 0g.
Säuregehalt	
Mikrobiologie	Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“, Bundesgesundheitsblatt 31 Nr. 3, 1988 Salmonellen Neg. /25 g Staphylococcus aureus < 100 / g Bacillus cereus < 10.000 / g Escherichia coli < 10.000 / g Sulphitred. Clostridien < 10.000 / g Schimmelpilze < 100.000 / g
Aflatoxin	Summe aus B1, B2, G1, G2 max. 10 ppb Aflatoxin B1 max. 5 ppb
Cumaringehalt	
Lagerbedingungen	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.
MHD	Mind. 24 Monate, mindestens 20 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. Keine enthalten.
Angaben Gentechnik	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003