

Produktinformation

Oregano - Origano - Oregano

GEREBELT - TRITATO - CRUSHED

Dose

Artikelbezeichnung	Oregano - Origano - Oregano
Zusatz	gerebelt - tritato - crushed
Sortiment	Kräuter
Art.-Nr.	110
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Oregano gerebelt ist aus der italienischen Küche nicht wegzudenken. Man verfeinert mit ihm Tomatengerichte, Pizza, fette Fleischgerichte, Fisch, Muscheln, Salate, Suppen und Gemüse. AROMICA® Oregano gerebelt hat ein sehr feines, intensives Aroma.
Etiketteninformation Italienisch	L'Origano tritato AROMICA® è un elemento indispensabile nella cucina italiana: rinfresca e dona un tocco ranato a piatti a base di pomodori, pizza, piatti a base di carni grasse, pesce, molluschi, insalate, minestre e verdure. L'Origano tritato AROMICA® presenta un aroma particolarmente intenso, ne è delicato.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Oregano, crushed, is an integral part of Italian cooking. It can be used to enhance the avour of tomato dishes, pizzas, rich meat dishes, sh, mussels, salads, soups and vegetables. Oregano, crushed, has an exquisite, intense aroma.
EAN	4260046711100
Inhalt	95g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / L

Karton

Art.-Nr.	189
EAN	4260046711896
Inhalt	6x95g

Eimer

Art.-Nr.	137
EAN	4260046711377
Inhalt	700g



Produktfoto | Packshot

Zusammensetzung	Kräuter
Anwendung	
Dosierung	
Nährwerte /100g	
Säuregehalt	
Mikrobiologie	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
Aflatoxin	Summe aus B1, B2, G1, G2 = max. 10 ppb; Aflatoxin B1 = max. 5ppb
Cumaringehalt	
Lagerbedingungen	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.
MHD	Mindestens 24 Monate, mindestens 18 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.
Angaben Gentechnik	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003