

Produktinformation

Knoblauch - Aglio - Garlic

WÜRZPASTE - AROMATICO IN PASTE - PASTE

Dose

Artikelbezeichnung	Knoblauch - Aglio - Garlic
Zusatz	würzpaste - aromatico in paste - paste
Sortiment	Mix
Art.-Nr.	117
Etiketteninformation Deutsch	Die clevere Idee, Knoblauch zu verwenden. Sie wird hergestellt aus reifen Knollen und frisch zu einer Würzpaste verarbeitet, die vielseitig einsetzbar ist: Fleischgerichte, deftige Eintöpfe, Suppen und Saucen und Salaten. Aber auch Knoblauchbutter und Aufstriche sowie Knoblauchbrot gelingen mühelos.
Etiketteninformation Italienisch	Un'ottima idea per impiegare l'aglio in cucina. La pasta si presta a vari usi ed è ottenuta dalla lavorazione di spicchi di aglio maturi e freschi di raccolto: insaporisce piatti di carni, minestrone piccanti, minestre, salse e insalate. Ideale per la preparazione di burro all'aglio, creme da spalmare e bruschette all'aglio - in modo molto facile e disimpegnato.
Etiketteninformation Englisch	The smart way to use garlic. Prepared from mature bulbs and then quickly processed to form a versatile spicy paste: meat dishes, hearty stews, soups, sauces and salads. But it also works well with garlic butter, spreads and garlic bread.
EAN	
Inhalt	
Verpackung	

Karton

Art.-Nr.	226
EAN	4260046712268
Inhalt	15x1kg

Eimer

Art.-Nr.	117
EAN	4260046711179
Inhalt	1kg
Zusammensetzung	Frischer Knoblauch (70 %), Speisesalz.
Anwendung	
Dosierung	
Nährwerte /100g	
Säuregehalt	



Produktfoto | Packshot

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 18 Monate, mindestens 15 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