

Produktinformation

Kümmel - Cumino - Caraway

GEMAHLEN - MACINATO - GROUND

Dose

Artikelbezeichnung	Kümmel - Cumino - Caraway
Zusatz	gemahlen - macinato - ground
Sortiment	Gewürze
Art.-Nr.	120
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Kümmel gemahlen eignet sich aufgrund des charakteristischen, würzig-aromatischen Geschmacks sehr gut für Back- und Brotwaren, Fleischgerichte und Gemüse (vor allem Sauerkraut und Kohlgerichte).
Etiketteninformation Italienisch	Il Cumino macinato AROMICA®, con il suo sapore caratteristico, speziato e aromatico, è perfetto per insaporire il pane e vari prodotti da forno, e si sposa alla perfezione con i piatti a base di carne e di verdure (in particolare crauti e cavoli in genere).
Etiketteninformation Englisch	With its distinctive, spicy and aromatic taste, AROMICA® Caraway, ground, is an outstanding addition to baked and bread products, meat dishes and vegetables (mainly Sauerkraut and cabbage dishes).
EAN	4260046711209
Inhalt	520g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / L

Karton

Art.-Nr.	197
EAN	4260046711971
Inhalt	6x520g

Eimer

Art.-Nr.	235
EAN	
Inhalt	5,5kg



Produktfoto | Packshot

Zusammensetzung	Gewürze
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