

Produktinformation



Lorbeerblätter - Foglio di alloro - Bay leaves

GANZ - INTERE - WHOLE

Dose

| | |
|---|---|
| Artikelbezeichnung | Lorbeerblätter - Foglio di alloro - Bay leaves |
| Zusatz | ganz - intere - whole |
| Sortiment | Gewürze |
| Art.-Nr. | 121 |
| Etiketteninformation Deutsch | AROMICA® Lorbeerblätter ganz werden schonend getrocknet und erhalten so ihre grüne Farbe. Sie harmonieren mit Wildbraten, Fleischgerichten, Fischsud, Sauerbraten und dunklen Soßen. AROMICA® Lorbeerblätter ganz haben einen aromatischen Duft sowie leicht bitteren, würzigen Geschmack. |
| Etiketteninformation Italienisch | Le Foglie di Alloro intere AROMICA® vengono sottoposte ad un procedimento di essiccazione particolarmente delicato e mantengono così intatto il loro colore verde. Si armonizzano alla perfezione con arrosti di selvaggina, piatti a base di carne, fumetti di pesce, brasati all'agro e varie salse scure. Le Foglie di Alloro intere AROMICA® presentano un profumo intensamente aromatico e un sapore leggermente amaro e gradevolmente speziato. |
| Etiketteninformation Englisch | AROMICA® Bay Leaves, whole, are gently dried so they retain their green colour. They go perfectly with roast game, meat dishes, sh broths, marinated beef and gravies. AROMICA® Bay Leaves, whole, have an aromatic scent and slightly bitter, spicy taste. |
| EAN | 4260046711216 |
| Inhalt | 50g |
| Verpackung | Klipp-Klapp-Dose / L |

Karton

| | |
|-----------------|---------------|
| Art.-Nr. | 198 |
| EAN | 4260046711988 |
| Inhalt | 6x50g |

Eimer

| | |
|-----------------|------|
| Art.-Nr. | 236 |
| EAN | |
| Inhalt | 700g |



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 |