

## Produktinformation

# Zimt - Cannella - Cinnamon

GEMAHLEN - MACINATA - GROUND

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Zimt - Cannella - Cinnamon
<b>Zusatz</b>	gemahlen - macinata - ground
<b>Sortiment</b>	Gewürze
<b>Art.-Nr.</b>	131
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Zimt gemahlen ist ein vielfältig verwendbares Küchengewürz. Es eignet sich sehr gut zum Würzen von süßen Backwaren, Milchreis, Eis, Bratäpfeln, Fruchtsalaten sowie Bratengerichten wie Sauerbraten, Lamm, Wild, Gans und Ente. AROMICA® Zimt gemahlen hat einen süßlich angenehmen Geruch und stark aromatischen Geschmack.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	La Cannella macinata AROMICA® è una spezia da cucina dall'impiego decisamente versatile. Ideale per speziare e aromatizzare dolci da forno, riso al latte, gelati, mele al forno e macedonie di frutta, si presta ottimamente anche per accompagnare pietanze al forno come brasati all'agro, agnello, selvaggina, oca e anatra. La Cannella macinata AROMICA® ha un gradevole profumo dolciastro e un sapore intensamente aromatico.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	AROMICA® Cinnamon, ground, is a very versatile kitchen spice. It is ideal for seasoning sweet pastries, rice pudding, ice-cream, baked apples, fruit salads and roast dishes, such as pickled beef, lamb, game, goose and duck. AROMICA® Cinnamon, ground, has a very pleasing, sweetish fragrance and a powerful aromatic flavour.
<b>EAN</b>	4260046711315
<b>Inhalt</b>	520g
<b>Verpackung</b>	Klipp-Klapp-Dose / L

### Karton

<b>Art.-Nr.</b>	215
<b>EAN</b>	4260046712152
<b>Inhalt</b>	6x520g

### Eimer

<b>Art.-Nr.</b>	262
<b>EAN</b>	4260046712626
<b>Inhalt</b>	5,5kg



Produktfoto | Packshot

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