

Produktinformation

Zimt - Cannella - Cinnamon

GEMAHLEN - MACINATA - GROUND

Dose

Artikelbezeichnung	Zimt - Cannella - Cinnamon
Zusatz	gemahlen - macinata - ground
Sortiment	Gewürze
Art.-Nr.	131
Etiketteninformation Deutsch	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.
Etiketteninformation Italienisch	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.
Etiketteninformation Englisch	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.
EAN	4260046711315
Inhalt	520g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / L

Karton

Art.-Nr.	215
EAN	4260046712152
Inhalt	6x520g

Eimer

Art.-Nr.	262
EAN	4260046712626
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