

Produktinformation

Pfeffer grün - Pepe verde - Peppercorns green

GANZ & GEFRIERGETROCKNET - INTERO & LIOFILIZZATO - WHOLE & FREEZE-DRIED

Dose

Artikelbezeichnung	Pfeffer grün - Pepe verde - Peppercorns green
Zusatz	ganz & gefriergetrocknet - intero & liofilizzato - whole & freeze dried
Sortiment	Gewürze
Art.-Nr.	145
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Pfeffer grün ganz & gefriergetrocknet überzeugt durch seinen vollen aromatischen Geschmack und seine Schärfe. Man verwendet AROMICA® Pfeffer grün für Steaks, Hackfleisch und andere Fleischgerichte, Wild, Geflügel, raffinierte Suppen und Saucen, Salate, deftige Nudelgerichte und Gemüse. Er harmonisiert auch mit Erdbeeren und verleiht diesen einen pikanten Charakter.
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	What gives AROMICA® Peppercorns, green, whole and freeze-dried, a special quality is the full, aromatic flavour and piquancy. Use AROMICA® Peppercorns, green, for steak, minced meat and other meat dishes, game, poultry, subtly-flavoured soups and sauces, salads, hearty pasta dishes and vegetables. They also go well with strawberries, adding a distinctive piquancy.
EAN	4260046711452
Inhalt	200g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / L

Karton

Art.-Nr.	239
EAN	4260046712398
Inhalt	6x200g

Eimer

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	



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