

Produktinformation

Spitzmorcheln - Morchella conica - Morel Mushrooms

GETROCKNET - ESSICCATA - DRIED

Dose

Artikelbezeichnung	Spitzmorcheln - Morchella conica - Morel Mushrooms
Zusatz	getrocknet - essiccata - dried
Sortiment	Gewürze
Art.-Nr.	146
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Spitzmorcheln getrocknet überzeugen durch ihr edles und reines Pilzaroma. Sie harmonieren sehr gut zu Fleischspeisen und Rahmsaucen. Sie schmecken aber auch köstlich in Pastasausen, Risotti, zu Rühreiern und als Beilage zu Wild und Geflügel. Anwendung: Vor Verwendung etwa 30 Minuten in kaltes Wasser einlegen.
Etiketteninformation Italienisch	AROMICA® Morchella Conica essiccata conquista la cucina grazie al suo pregiato e caratteristico aroma di funghi. Si presta perfettamente per arricchire piatti di carni e condimenti a base di panna. Deliziosa se usata in salse per pasta, risotti e uova strapazzate, è ideale anche come contorno per portate di selvaggina e pollame. Impiego: prima dell'utilizzo immergere AROMICA® Morchella Conica essiccata in acqua fredda per ca. 30 minuti.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Morel Mushrooms are noted for their pure mushroom flavour. They go very well with meat dishes and creamy sauces. But they also taste delicious in pasta sauces, risottos, scrambled eggs and as an accompaniment to game and poultry. Usage: Before use, soak AROMICA® Morel Mushrooms in cold water for about 30 minutes.
EAN	4260046711469
Inhalt	60g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / M

Karton

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	

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