

Muskatnuss - Noce Moscata - Nutmeg

GANZ - INTERA - WHOLE

Dose

Artikelbezeichnung	Muskatnuss - Noce Moscata - Nutmeg
Zusatz	ganz - intera - whole
Sortiment	Gewürze
Art.-Nr.	169
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Muskatnuss ganz eignet sich zum Würzen von Suppen, Soßen, Gemüse und Fleischgerichten. Dabei verleiht es den Speisen mit seinem feinaromatischen, pikant-würzigen Aroma den charakteristischen Geschmack.
Etiketteninformation Italienisch	AROMICA® Noce moscata intera si presta per insaporire minestre, salse, verdure e piatti a base di carni. Conferisce ai piatti un sapore caratteristico e delicato, piacevolmente aromatico e piccante al tempo stesso.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Nutmeg, whole, is used to season soups, gravies, vegetables and meat dishes. It has a delicately aromatic, hot and spicy scent, which gives dishes a distinctive flavour.
EAN	4260046711698
Inhalt	280g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / M

Karton

Art.-Nr.	200
EAN	4260046712008
Inhalt	8x280g

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