

Produktinformation

Oregano - Origano - Oregano

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATO - FREEZE-DRIED

Dose

Artikelbezeichnung	Oregano - Origano - Oregano
Zusatz	gefriergetrocknet - liofilizzato - freeze-dried
Sortiment	Kräuter
Art.-Nr.	170
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Oregano gefriergetrocknet ist aus der italienischen Küche nicht wegzudenken. Man verfeinert mit ihm Tomatengerichte, Pizza, fette Fleischgerichte, Fisch, Muscheln, Salate, Suppen und Gemüse. AROMICA® Oregano gefriergetrocknet hat ein sehr feines, intensives Aroma.
Etiketteninformation Italienisch	L'Origano liofilizzato AROMICA® è un elemento indispensabile nella cucina italiana: rinisce e dona un tocco ranato a piatti a base di pomodori, pizza, piatti a base di carni grasse, pesce, molluschi, insalate, minestre e verdure. L'Origano liofilizzato AROMICA® presenta un aroma particolarmente intenso, ne e delicato.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Oregano, freeze-dried, is an integral part of Italian cooking. It can be used to enhance the avour of tomato dishes, pizzas, rich meat dishes, sh, mussels, salads, soups and vegetables. AROMICA® Oregano, freeze-dried, has an exquisite, intensive aroma.
EAN	4260046711704
Inhalt	90g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / L

Karton

Art.-Nr.	180
EAN	4260046711803
Inhalt	6x90g

Eimer

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	



Produktfoto | Packshot

Zusammensetzung	Kräuter
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