

## Produktinformation

# Pizza - Pizza - Pizza

GEWÜRZMISCHUNG - MISCELA DI SPEZIE - SPICE MIX

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Pizza - Pizza - Pizza
<b>Zusatz</b>	gewürzmischung - miscela di spezie - spice mix
<b>Sortiment</b>	Mix
<b>Art.-Nr.</b>	247
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Pizza Gewürzmischung ist aus der italienischen Küche nicht wegzudenken. Man verfeinert mit ihr Tomatengerichte, Pizza, fette Fleischgerichte, Fisch, Muscheln, Salate, Suppen und Gemüse.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	La miscela di spezie Pizza AROMICA® è un prodotto indispensabile nella cucina italiana. Ottima per raffinare preparazioni a base di pomodoro, pizza, piatti a base di carni grasse, è ideale anche per pesce, vongole, insalate, minestre e verdure. La miscela di spezie Pizza AROMICA® ha un aroma nel contempo delicato e gradevolmente intenso.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	It is impossible to think of Italian cooking without including AROMICA® Pizza Herb and Spice Mix. It can be used to enhance the flavour of tomato dishes, pizzas, rich meat dishes, fish, mussels, salads, soups and vegetables. AROMICA® Pizza Herb and Spice Mix has an exquisite, intense aroma.
<b>EAN</b>	4260046712473
<b>Inhalt</b>	120g
<b>Verpackung</b>	Klipp-Klapp-Dose / L

### Karton

<b>Art.-Nr.</b>	248
<b>EAN</b>	4260046712480
<b>Inhalt</b>	6 x 120g

### Eimer

<b>Art.-Nr.</b>	256
<b>EAN</b>	
<b>Inhalt</b>	1,5 kg
<b>Zusammensetzung</b>	Origanum, Basilikum, Majoran, Petersilie, Knoblauch, Thymian, Rosmarin.
<b>Anwendung</b>	
<b>Dosierung</b>	



Produktfoto | Packshot

<b>Nährwerte /100g</b>	Brennwert   Energia   Energy: 555,9 kJ, 133 kcal; Fett   Grassi   Fat: 0,4g; davon gesättigte Fettsäuren   di cui acidi grassi saturi   saturates: 0,1g; Kohlenhydrate   Carboidrati   Carbohydrates: 29,3g; davon Zucker   di cui zuccheri   of which sugars: 28,6g; Eiweiß   Proteine   Protein: 2,4g; Salz   Sale   Salt: 49,6g; Ballaststoffe   Fibre   Fibre: 2,4g.
<b>Säuregehalt</b>	
<b>Mikrobiologie</b>	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
<b>Aflatoxin</b>	Summe aus B1, B2, G1, G2 = max. 10 ppb; Aflatoxin B1 = max. 5ppb
<b>Cumaringehalt</b>	
<b>Lagerbedingungen</b>	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.
<b>MHD</b>	Mindestens 24 Monate, mindestens 18 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	<b>Keine enthalten.</b> 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.
<b>Angaben Gentechnik</b>	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003