

## Produktinformation



# Zimtstangen - Cannella - Cinnamon sticks

GANZ - BASTONCINI - WHOLE

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Zimtstangen - Cannella - Cinnamon sticks
<b>Zusatz</b>	ganz - bastoncini - whole
<b>Sortiment</b>	Gewürze
<b>Art.-Nr.</b>	249
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Zimtstangen ganz sind ein vielfältig verwendbares Küchengewürz. Sie eignen sich sehr gut zum Würzen von süßen Backwaren, Milchreis, Eis, Bratäpfeln, Fruchtsalaten sowie Bratengerichten wie Sauerbraten, Lamm, Wild, Gans und Ente. AROMICA® Zimtstangen ganz haben einen süßlich angenehmen Geruch und stark aromatischen Geschmack. Sehr dekorativ.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	La Cannella in bastoncini 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 insalate di frutta, si presta ottimamente anche per accompagnare pietanze al forno come brasati all'agro, agnello, selvaggina, oca e anatra. La Cannella in bastoncini AROMICA® presenta un gradevole profumo dolciastro e un sapore intensamente aromatico. È inoltre particolarmente decorativa.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	AROMICA® Cinnamon Sticks, whole, make a very versatile kitchen spice. They are ideal for seasoning sweet pastries, rice pudding, ice-crea, baked apples, fruit salads and roast dishes, such as pickled beef, lamb, game, goose and duck. AROMICA® Cinnamon Sticks, whole, have a very pleasing, sweetish fragrance and a powerful aromatic flavour. Very decorative.
<b>EAN</b>	4260046712497
<b>Inhalt</b>	400g
<b>Verpackung</b>	Klipp-Klapp-Dose / L

### Karton

<b>Art.-Nr.</b>	250
<b>EAN</b>	4260046712503
<b>Inhalt</b>	6x400g

### Eimer

<b>Art.-Nr.</b>	
<b>EAN</b>	
<b>Inhalt</b>	



<b>Zusammensetzung</b>	Gewürze
<b>Anwendung</b>	
<b>Dosierung</b>	
<b>Nährwerte /100g</b>	
<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