

## Produktinformation

# Chili Dekorfäden - Fili decorativi al peperoncino - Chili threads

HAUCHFEIN GESCHNITTEN - TAGLIATI A VELO - THINLY CUT

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Chili Dekorfäden - Fili decorativi al peperoncino - Chili threads
<b>Zusatz</b>	hauchfein geschnitten - tagliata a velo - thinly cut
<b>Sortiment</b>	Gewürze
<b>Art.-Nr.</b>	272
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Chili-Dekorfäden hauchfein geschnitten verleihen Speisen mit ihrem einzigartigen Erscheinungsbild und der milden Chili-Schärfe einen exklusiven Charakter. Sie überzeugen als Dekoration von vielen Arten von pikanten Gerichten wie Fleisch- und Geflügelgerichten, Fisch, Nudelspeisen oder Salaten.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	I Fili Decorativi al Peperoncino tagliati a velo AROMICA®, con il loro aspetto attraente e il delicato tocco piccante di peperoncino, conferiscono alle pietanze un carattere davvero esclusivo. Sono una decorazione ideale per svariati tipi di piatti piccanti, da quelli a base di carne e pollame, ai piatti di pasta o di pesce, alle insalate dal gusto deciso.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	AROMICA® Chili Threads, thinly cut, give dishes a unique appearance and the mild chili piquancy a distinctive character. They work well as a decorative garnish on many types of hot dishes, such as meat and poultry, fish, pasta dishes or salads.
<b>EAN</b>	4260046712725
<b>Inhalt</b>	100g
<b>Verpackung</b>	Klipp-Klapp-Dose / L

### Karton

<b>Art.-Nr.</b>	280
<b>EAN</b>	4260046712800
<b>Inhalt</b>	6x100g

### Eimer

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



Produktfoto | Packshot

<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