

Produktinformation



Knoblauch - Aglio - Garlic

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATO - FREEZE-DRIED

Dose

| | |
|---|---|
| Artikelbezeichnung | Knoblauch - Aglio - Garlic |
| Zusatz | gefriergetrocknet - liofilizzato |
| Sortiment | Gewürze |
| Art.-Nr. | 359 |
| Etiketteninformation Deutsch | AROMICA® Knoblauch fein gehackt bringt seine intensive Würzkraft in warmen und kalten Speisen zur Geltung. |
| Etiketteninformation Italienisch | L'aglio liofilizzato AROMICA®, macinato fine, apporta la sua intensa forza aromatica a piatti caldi e freddi. |
| Etiketteninformation Englisch | When finely ground, AROMICA® Garlic freeze-dried gives an intensity to both warm and cold dishes. |
| EAN | 4260046713593 |
| Inhalt | 140g |
| Verpackung | Klipp-Klapp-Dose / M |



Produktfoto | Packshot

Karton

| | |
|-----------------|--|
| Art.-Nr. | |
| EAN | |
| Inhalt | |

Eimer

| | |
|-----------------|--|
| Art.-Nr. | |
| EAN | |
| Inhalt | |

| | |
|--------------------------------|---|
| 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 |