

Produktinformation

Goucho - Goucho - Goucho

STEAK- & BRATENGEWÜRZ - INSAPORITORE PER BISTECCH E ARROSTI - STEAK & ROAST MEAT SEASONING

Dose

Artikelbezeichnung	Goucho - Goucho - Goucho
Zusatz	steak- & bratengewürz - insaporitore per bistecche e arrosti - steak & roast meat seasoning
Sortiment	Mix
Art.-Nr.	410
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Goucho Steak- und Bratengewürz ohne Salz ist eine herzhaft-mischende Mischung von ausgesuchten Gewürzen. Goucho Steak- und Bratengewürz eignet sich speziell für Rinderbraten und Rindfleischgerichte. Aber auch für Eintöpfe und Gemüsevariationen.
Etiketteninformation Italienisch	L'insaporitore per bistecche e arrosti senza sale Goucho AROMICA® è una miscela di spezie scelte dal sapore intenso e deciso. Particolarmente indicata per gli arrosti di manzo e per tutti i piatti a base di carne di manzo, l'insaporitore per bistecche e arrosti Goucho è il condimento giusto anche per vari piatti unici e per gustose variazioni a base di verdure.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Goucho Steak and Roast Meat Seasoning, no salt, is hearty mix of selected spices. Goucho Steak and Roast Meat Seasoning goes particularly well with roast beef and beef dishes. It also makes a perfect addition to stews and vegetable dishes.
EAN	4260046714101
Inhalt	250g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / M

Karton

Art.-Nr.	411
EAN	4260046714118
Inhalt	8x250g

Eimer

Art.-Nr.	304
EAN	4260046713043
Inhalt	4,0kg



Produktfoto | Packshot

Zusammensetzung	Gewürze (Senf, Pfeffer, Coriander, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Kümmel, Ingwer).
Anwendung	
Dosierung	15g/kg
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
Afiatoxin	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