

Produktinformation

Walnussöl - Olio di noci - Walnut oil

KALTGEPRESST - SPREMUTO A FREDDO - COLD PRESSED

Dose

| | |
|---|--|
| Artikelbezeichnung | Walnussöl - Olio di noci - Walnut oil |
| Zusatz | kaltgepresst - spremuto a freddo - cold pressed |
| Sortiment | Premium Öle |
| Art.-Nr. | 418 |
| Etiketteninformation Deutsch | AROMICA® Premium-Öl Walnuss kaltgepresst, eine handverlesene Spezialität aus ungerösteten Walnüssen. Feiner, zarter, charakteristischer Walnuss-Geschmack für diverse Salatvarianten und Fleischgerichte wie Fisch, Geflügel, Wild etc. Aber auch speziell zum Verfeinern und Veredeln in der süßen Küche. |
| Etiketteninformation Italienisch | Il pregiato Olio di Noci AROMICA® è un olio Premium spremuto a freddo, ottenuto da noci non tostate. Si tratta di una specialità accuratamente selezionata, il cui caratteristico e delicato sapore di noci si presta alla perfezione per rifinire varie composizioni di insalate, per ingentilire il pesce e per accompagnare svariati piatti di carne a base di pollame, selvaggina ecc. E' ottimo anche per rifinire e ingentilire speciali creazioni della cucina dolce. |
| Etiketteninformation Englisch | AROMICA® Premium Walnut Oil, cold pressed, a hand-sorted speciality. From unroasted walnuts. An elegant, distinctive walnut flavour suitable for a wide variety of salad and meat dishes, such as fish, poultry, game, etc. But also in particular for enhancing and finishing sweet dishes. |
| EAN | 4260046714187 |
| Inhalt | 0,5l |
| Verpackung | Glasflasche |

Karton

| | |
|-----------------|---------------|
| Art.-Nr. | 419 |
| EAN | 4260046714194 |
| Inhalt | 3x0,5l |

| | |
|------------------------|--|
| Zusammensetzung | Reines, kaltgepresstes Walnussöl |
| Anwendung | |
| Dosierung | |
| Nährwerte /100g | Brennwert Energia Energy: 3765,6 kJ, 900 Kcal; Fett Grassi Fat: 92 g; davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi saturates: 8 g; Kohlenhydrate Carboidrati Carbohydrates: 0 g; davon Zucker di cui zuccheri of which sugars: 0 g; Eiweiß Proteine Protein: 0 g; Salz Sale Salt: 0 g; |



Produktfoto | Packshot

| | |
|--------------------------------|---|
| Säuregehalt | |
| Mikrobiologie | Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“, Bundesgesundheitsblatt 31 Nr. 3, 1988 Salmonellen Neg. / 25 g Staphylococcus aureus < 100 / g Bacillus cereus < 1000 / g Escherichia coli < 1000 / g Sulphitred. Clostridien < 1000 / g Schimmelpilze < 10000 / g |
| Aflatoxin | Summe aus B1, B2, G1, G2 max. 10 ppb Aflatoxin B1 max. 5 ppb |
| Cumaringehalt | |
| Lagerbedingungen | Kühl und vor Licht geschützt lagern (optimale Aufbewahrungstemperatur 10-16 °C). Nach dem Öffnen stets gut verschließen und möglichst bald verbrauchen. |
| MHD | Mindestens 15 Monate, mindestens 12 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung |
| allergene Inhaltsstoffe | 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 |