

Produktinformation

Koriander - Coriandolo - Coriander

GEMAHLEN - MACINATO - GROUND

Dose

Artikelbezeichnung	Koriander - Coriandolo - Coriander
Zusatz	gemahlen - macinato - ground
Sortiment	Gewürze
Art.-Nr.	450
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Koriander gemahlen mit seinen erfrischenden Zitrusanleihen ist vielfältig einsetzbar. Er verleiht z. B. Saucen, Schweinefleisch oder auch Backwaren und Eingelegtem eine individuelle Note.
Etiketteninformation Italienisch	Le rinfrescanti note agrumate del Coriandolo macinato AROMICA® lo rendono particolarmente versatile nell'impiego. E' perfetto, ad esempio, per conferire un tocco personalizzato a salse, carne di maiale, prodotti da forno o cibi sott'olio.
Etiketteninformation Englisch	With its refreshing nuances, AROMICA® Coriander, ground, is just so versatile. It gives many dishes, including sauces, pork, even pastries and preserves, a distinctive flavour.
EAN	4260046714507
Inhalt	230g
Verpackung	Klipp-Klapp-Dose / M

Karton

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	

Eimer

Art.-Nr.	
EAN	
Inhalt	



Produktfoto | Packshot

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