

IERBURI AROMATICE

Leuștean

Cod produs: 029

Frunze de leuștean uscate — aroma fără de care ciorba românească nu e ciorbă.

Leușteanul este vocea ciorbelor românești: intens, verde, inconfundabil. Frunzele uscate păstrează uleiurile esențiale și se dozează ușor — un praf la final de fierbere e de ajuns. Obligativu în orice bucătărie care servește ciorbe.

Ambalaje disponibile

20 g

Compoziție și origine

Ingrediente	frunze de leuștean uscate.
Originea materiei prime	Leuștean din culturi poloneze, uscat blând, testat lot cu lot.
Organisme modificate genetic	Nu conține ingrediente modificate genetic.
Iradier	Materia primă nu a fost supusă radiațiilor ionizante.

Caracteristici organoleptice

Culoare	verde până la verde-gri, verde-gălbui
Gust	caracteristic ingredientelor
Miros	caracteristic ingredientelor, fără mirosuri străine
Consistență	frunze frecate, afânate

Valori nutriționale medii la 100 g

Nutrient	la 100 g
Valoare energetică	1640 kJ / 392 kcal
Grăsimi	5,3 g
din care acizi grași saturați	0,1 g
Glucide	53 g
din care zaharuri	33 g
Fibre	20 g
Proteine	23 g
Sare	0,33 g

Alergeni

Nu conține alergeni declarați ca ingredient. Poate conține urme de: arahide, soia, lapte, fructe cu coajă, țelină, muștar, susan.

Păstrare și valabilitate

Termen de valabilitate	18 luni de la data fabricației
Condiții de păstrare	Loc uscat și ferit de lumină, la max. 25 °C, umiditate sub 75%. A se păstra în ambalajul original, bine închis.

Recomandări de utilizare

Ciorbe — de burtă, de perișoare, de legume. Supe de pui și de vită. Mâncăruri de cartofi și de fasole.

Datele nutriționale sunt valori medii, determinate pe baza materiei prime; pot varia natural de la lot la lot. Prezenta fișă are caracter informativ și nu înlocuiește eticheta produsului. Ambalat și distribuit de Supreno SRL.