

IERBURI AROMATICE

Maghiran

Cod produs: 031

Maghiran uscat, tratat cu abur — puritate microbiologică pentru procesare și bucătărie.

Maghiran cu aromă dulce-ierboasă, tratat cu abur — un proces fizic care reduce încărcătura microbiologică fără iradiere și fără aditivi. Alegerea sigură pentru carmangerii și bucătării care lucrează cu preparate sensibile: cârnați, caltaboși, pateuri.

Ambalaje disponibile

20 g · 250 g

Compoziție și origine

Ingrediente	maghiran uscat.
Originea materiei prime	Maghiran din Egipt, tratat cu abur în UE, cu documentație microbiologică pe fiecare lot.
Organisme modificate genetic	Nu conține ingrediente modificate genetic.
Iradiere	Materia primă nu a fost supusă radiațiilor ionizante.

Caracteristici organoleptice

Culoare	gri până la gri-verde-măsliniu
Gust	caracteristic ingredientelor
Miros	caracteristic ingredientelor, fără mirosuri străine
Consistență	afânată, curgătoare

Valori nutriționale medii la 100 g

Nutrient	la 100 g
Valoare energetică	1135 kJ / 271 kcal
Grăsimi	7 g
din care acizi grași saturați	0,5 g
Glucide	20 g
din care zaharuri	4,1 g
Fibre	40 g
Proteine	13 g
Sare	0,05 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

Cârnați, caltaboși și pateuri. Supe de cartofi, de fasole și de linte. Fripturi de porc și de gâscă.

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.