

IERBURI AROMATICE

Oregano

Cod produs: 034

Oregano uscat, frecat — aroma definitorie a pizzei și a bucătăriei mediteraneene.

Frunze de oregano uscate și frecate, cu uleiuri esențiale păstrate — aroma camforat-citrică inconfundabilă a bucătăriei mediteraneene. Rezistă bine la temperaturi de cuptor, de aceea este condimentul standard pentru pizza și gratinuri.

Ambalaje disponibile

20 g · 250 g

Compoziție și origine

Ingrediente	oregano uscat.
Originea materiei prime	Oregano din regiunea mediteraneană (Turcia/Egipt), uscat și frecat, 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 deschis până la verde-gri
Gust	caracteristic ingredientelor
Miros	caracteristic ingredientelor, fără mirosuri străine
Consistență	frunze frecate

Valori nutriționale medii la 100 g

Nutrient	la 100 g
Valoare energetică	1108 kJ/ /265 kcl
Grăsimi	7 g
din care acizi grași saturați	1 g
Glucide	60 g
din care zaharuri	0,6 g
Fibre	25 g
Proteine	9 g
Sare	0,01 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

Pizza și sosuri de roșii. Paste, lasagna, gratinuri. Salate grecești, feta, legume la cuptor.

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.