

IERBURI AROMATICE

Tarhon

Cod produs: 053

Tarhon uscat — nota anisată fină a ciorbelor ardelenesti și a sosurilor franțuzești.

Tarhonul leagă două bucătării: dă caracterul ciorbelor ardelenesti și al sosului bearnes deopotrivă. Notă anisată, ușor amăruie, care se dozează cu mână atentă — și transformă oțetul, muștarul sau puiul într-o semnătură.

Ambalaje disponibile

20 g · 250 g

Compoziție și origine

Ingrediente	tarhon uscat.
Originea materiei prime	Tarhon din culturi poloneze, uscat controlat, testat pe fiecare lot.
Organisme modificate genetic	Nu conține ingrediente modificate genetic.
Iradier	Materia primă nu a fost supusă radiațiilor ionizante.

Caracteristici organoleptice

Culoare	verde deschis
Gust	caracteristic ingredientelor
Miros	caracteristic ingredientelor, fără mirosuri străine
Consistență	afânată, curgătoare

Valori nutriționale medii la 100 g

Nutrient	la 100 g
Valoare energetică	1236 kJ / 295 kcal
Grăsimi	7,24 g
din care acizi grași saturați	1,88 g
Glucide	50,22 g
din care zaharuri	—
Fibre	7,4 g
Proteine	22,77 g
Sare	0,155 g

Alergeni

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

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 ardelenesti de pui sau de porc. Sos bearnes și sosuri cu smântână. Oțet și muștar aromatizat, murături fine.

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.