



Timo - Thymian - Thyme G50

Origine: Italia
Herkunft: Italien
Origin: Italy

Codice articolo - item code: **7156**

Cod. a barre - barcode



Nome botanico - Botanischer Name - Botanical name

Thymus vulgaris

Stagionalità - Saisonalität - Seasonality

Tutto l'anno - ganzjährig - all year round

Quantità - Menge - Quantity

50g

Durata - Halbarkeit - Shelf life

10giorni - 10 Tage - 10 days



Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dal sole a una temperatura non inferiore a +5°C e non più alta di +10°C

Kühl und trocken lagern, vor Sonnenlicht geschützt, bei einer Temperatur von nicht weniger als +5 °C und nicht mehr als +10 °C.

Store in a cool, dry place, away from sunlight at a temperature not lower than +5°C and not higher than +10°C

Prodotto non lavato - ungewaschen - unwashed product
Prodotto raccolto a mano - handgeschnitten - hand picked

IT

"L'essenza delle colline mediterranee". Il suo aroma aspro, speziato e leggermente legnoso è versatile e intenso. Perfetto per insaporire carne, pollame, pesce, verdure, zuppe e salse. Mantiene il suo aroma anche dopo lunghi tempi di cottura.

DE

"Die Essenz der mediterranen Hügel". Sein herbwürziges, leicht holziges Aroma ist vielseitig und intensiv. Perfekt für die Aromatisierung von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Suppen und Saucen. Hält sein Aroma auch bei längeren Garzeiten.

EN

"The essence of the Mediterranean hills." Its tart, spicy, slightly woody aroma is versatile and intense. Perfect for flavoring meat, poultry, fish, vegetables, soups, and sauces. It retains its flavor even during longer cooking times.

	<u>Netto - net</u>	<u>Lordo - gross</u>
Peso - weight	50 g	70 g
Volume		900 cm ³
Larghezza - Length		15 cm
Altezza - height		4 cm
Profondità - depth		15 cm

Prodotto da:

Alpin Herbs società agricola SAS

Via Termeno 12, 39040 Ora (BZ) Italia

info@alpinherbs.com

www.alpinherbs.com

