



Dragoncello - Estragon - Tarragon G50

Origine: Italia
Herkunft: Italien
Origin: Italy

Codice articolo - item code: **7151**

Cod. a barre - barcode



Nome botanico - Botanischer Name - Botanical name

Artemisia dracunculus

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

Le sue foglie lunghe e strette racchiudono un aroma raffinato di anice e una sottile dolcezza, con una elegante nota amara. Un'erba indispensabile della classica cucina francese, nobilita pollame, pesce, salse come la Béarnaise e delicate preparazioni all'aceto.

DE

Seine langen, schmalen Blätter bergen ein raffiniertes Aroma von Anis und einer subtilen Süße, untermauert von einer eleganten Bitternote. Ein unverzichtbares Kraut der klassischen französischen Küche, adelt Geflügel, Fisch, Saucen wie Béarnaise und feine Essigzubereitungen.

EN

Its long, slender leaves harbor a sophisticated aroma of anise and a subtle sweetness, underscored by an elegant bitter note. An indispensable herb of classic French cuisine, it ennobles poultry, fish, sauces like Béarnaise, and delicate vinegar preparations.

	<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

