



Santoreggia - Bohnenkraut - Savory G50

Origine: Italia
Herkunft: Italien
Origin: Italy

Codice articolo - item code: **7169**

Cod. a barre - barcode



Nome botanico - Botanischer Name - Botanical name

Satureja montana

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

"Condimento pepato per piatti saporiti." Il suo sapore è speziato, leggermente pepato e ricorda il timo. Tradizionalmente utilizzato con i legumi per le sue proprietà carminative. Si abbina bene anche a stufati sostanziosi e piatti a base di carne.

DE

"Pfeffrige Würze für herzhaftes Speisen". Sein Geschmack ist würzig, leicht pfeffrig und erinnert an Thymian. Traditionell zu Hülsenfrüchten, da es blähungstreibend wirkt. Passt auch gut zu deftigen Eintöpfen und Fleischgerichten.

EN

"Peppery seasoning for savory dishes." Its flavor is spicy, slightly peppery, and reminiscent of thyme.

Traditionally used with legumes, as it has a carminative effect. It also pairs well with hearty stews and meat dishes.

	<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

