



Finocchietto - Gewürzfenchel - Fennel G50

Origine: Italia
Herkunft: Italien
Origin: Italy

Codice articolo - item code: **7176**

Cod. a barre - barcode



Nome botanico - Botanischer Name - Botanical name

Foeniculum vulgare

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

"Dolce brezza di anice dal giardino." Le sue foglie, i suoi fiori e i suoi semi emanano un aroma dolce, simile alla liquirizia.

Le foglie sono tenere e adatte alle insalate e alle guarnizioni, mentre i semi sono ottimi per preparare pane, dolci e miscele di spezie. Si abbina bene al pesce e alle carni bianche.

DE

"Süße Anisbrise aus dem Garten". Seine Blätter, Blüten und Samen bieten ein süßliches, lakritzartiges Aroma. Die Blätter sind zart für Salate und Garnituren, die Samen intensiv für Brot, Gebäck und Gewürzmischungen. Passt gut zu Fisch und hellem Fleisch.

EN

"Sweet anise breeze from the garden." Its leaves, flowers, and seeds offer a sweet, licorice-like aroma.

The leaves are delicate for salads and garnishes, while the seeds are intense for bread, pastries, and spice blends. Pairs well with fish and white meat.

Netto - net

Lordo - gross

Peso - weight 50 g

70 g

Volume

900 cm³

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

