



Prezzemolo - Petersilie - Parsley G50

Origine: Italia
Herkunft: Italien
Origin: Italy

Codice articolo - item code: **7173**

Cod. a barre - barcode



Nome botanico - Botanischer Name - Botanical name

Petroselinum crispum var. neapolitanum

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

"Il tuttofare verde". Le sue foglie lisce hanno un aroma più intenso, fresco e leggermente amarognolo rispetto alla varietà riccia.

Versatile nelle zuppe, nelle salse, nelle insalate, nelle marinade e come esaltatore di sapore in numerosi piatti.

DE

"Der grüne Alleskönner". Ihre glatten Blätter haben ein intensiveres, frischeres und leicht herbes Aroma als die krause Variante.

Vielseitig einsetzbar in Suppen, Saucen, Salaten, Marinaden und als Geschmacksgeber in zahlreichen Gerichten.

EN

"The green all-rounder." Its smooth leaves have a more intense, fresher, and slightly bitter flavor than the curly variety.

Versatile in soups, sauces, salads, marinades, and as a flavor enhancer in numerous 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

