



Fiori di Szechuna - Szechuan Blüten

Origine: Italia
Herkunft: Italien
Origin: Italy

Codice articolo - item code: **71509**

Cod. a barre - barcode



Nome botanico - Botanischer Name - Botanical name

Acmella oleracea

Stagionalità - Saisonalität - Seasonality

Tutto l'anno - ganzjährig - all year round

Quantità - Menge - Quantity

15 Fiori - Blüten - Flowers

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

Apprezzata nell'alta cucina per l'effetto "elettrizzante": lo spilantolo provoca formicolio e un leggero intorpidimento. Ideale per amuse-bouche, sorbetti o cocktail per amplificare la percezione dei sapori.

DE

In der Profi-Küche geschätzt für den „elektrisierenden“ Effekt: Das enthaltene Spilanthol sorgt für ein Prickeln und Betäubungsgefühl auf der Zunge. Ideal für Amuse-Bouches, Sorbets oder Cocktails, um die Geschmackswahrnehmung zu intensivieren.

EN

Prized in professional kitchens for its "electrifying" effect: spilanthol creates a tingling and numbing sensation. Perfect for amuse-bouches, sorbets, or cocktails to heighten flavor perception.

Netto - net

Lordo - gross

Peso - weight 7 g

14 g

Volume

Larghezza - Length

Altezza - height

Profondità - depth

Prodotto da:

Alpin Herbs società agricola SAS

Via Termeno 12, 39040 Ora (BZ) Italia

info@alpinherbs.com

www.alpinherbs.com

