



Timo al limone - Zitronenthymian - Lemon Thyme G50

Origine: Italia
Herkunft: Italien
Origin: Italy

Codice articolo - item code: **7180**

Cod. a barre - barcode



Nome botanico - Botanischer Name - Botanical name

Thymus citriodorus

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

"Un bacio solare di limone e timo." Le sue foglie uniscono il tipico aroma del timo a una rinfrescante nota agrumata. Ideale per pesce, pollame, sughi leggeri, insalate e anche dessert, ai quali conferisce una freschezza speciale.

DE

"Ein sonniger Kuss von Zitrone und Thymian". Seine Blätter vereinen das typische Thymianaroma mit einer erfrischenden Zitrusnote. Ideal für Fisch, Geflügel, helle Saucen, Salate und sogar Desserts, denen er eine besondere Frische verleiht.

EN

"A sunny kiss of lemon and thyme." Its leaves combine the typical thyme aroma with a refreshing citrus note. Ideal for fish, poultry, light sauces, salads, and even desserts, it adds a special freshness.

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

