



Coriandolo - Koriander - Coriander G50

Origine: Italia
Herkunft: Italien
Origin: Italy

Codice articolo - item code: **7157**

Cod. a barre - barcode



Nome botanico - Botanischer Name - Botanical name

Coriandrum sativum

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

"I due volti dell'aroma". Le sue foglie emanano un aroma fresco e agrumato, mentre i semi hanno un profumo caldo, di nocciola e leggermente dolce.

Indispensabile nella cucina asiatica e latino-americana per curry, soffritti, salse e marinade.

DE

"Die zwei Gesichter des Aromas". Seine Blätter präsentieren ein frisches, zitrusartiges Aroma, während die Samen warm, nussig und leicht süßlich duften.

Unverzichtbar in der asiatischen und lateinamerikanischen Küche für Currys, Wok-Gerichte, Salsas und Marinaden.

EN

"The two faces of flavor." Its leaves offer a fresh, citrusy aroma, while the seeds smell warm, nutty, and slightly sweet. Indispensable in Asian and Latin American cuisine for curries, stir-fries, salsas, and marinades.

	<u>Netto - net</u>	<u>Lordo - gross</u>
Peso - weight	50 gr	70 gr
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

