



Foglie al aroma di cannella - Zimtaroma - Cardamum

Origine: Italia
Herkunft: Italien
Origin: Italy

Codice articolo - item code: **71011**

Cod. a barre - barcode



Nome botanico - Botanischer Name - Botanical name

Cinnamomum verum

Stagionalità - Saisonalität - Seasonality

Tutto l'anno - ganzjährig - all year round

Quantità - Menge - Quantity

15 foglie - Blätter - leaves

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

L'aroma della cannella, ma più sottile e floreale della corteccia. Usata come una foglia di alloro, è ideale per infondere curry, riso e stufati. In pasticceria, aromatizza creme, sciroppi e frutta in camicia.

DE

Das Aroma von Zimt, aber subtiler und blumiger als die Rinde. Wie ein Lorbeerblatt zum Infundieren von Currys, Reisgerichten und Eintöpfen oder in der Patisserie für Cremes und Sirups verwenden.

EN

The leaf of the cinnamon tree, with a more subtle and floral aroma than the bark. Use it like a bay leaf to infuse curries, rice, and stews, or in patisserie to flavour creams, syrups, and poached fruits.

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

