



Aneto - Dill - Dill G50

Origine: Italia
Herkunft: Italien
Origin: Italy

Codice articolo - item code: **7171**

Cod. a barre - barcode



Nome botanico - Botanischer Name - Botanical name

Anethum graveolens

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 tocco di freschezza estiva". Le sue foglie sottili e i suoi semi emanano un aroma leggermente dolce, simile all'anice, con una nota agrumata fresca.

Classico con piatti a base di pesce, cetrioli sottaceto, insalate fresche e salse cremose. I suoi semi offrono un sapore più intenso.

DE

"Ein Hauch von Sommerfrische". Seine feinen Blätter und Samen verströmen ein leicht süßliches, anisartiges Aroma mit einer frischen Zitrusnote.

Klassisch zu Fischgerichten, eingelegten Gurken, frischen Salaten und cremigen Dips. Seine Samen bieten eine intensivere Würze.

EN

"A touch of summer freshness." Its delicate leaves and seeds exude a slightly sweet, anise-like aroma with a fresh citrus note. Classically paired with fish dishes, pickled cucumbers, fresh salads, and creamy dips. Its seeds offer a more intense flavor.

	<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

