



Salicornia - Queller - Sea Asparagus G50

Origine: Italia
Herkunft: Italien
Origin: Italy

Codice articolo - item code: **7174**

Cod. a barre - barcode



Nome botanico - Botanischer Name - Botanical name

Salicornia europaea

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

Questa pianta succulenta offre una consistenza croccante e un sapore naturalmente salato, leggermente iodato, che ricorda il mare. Crudo come condimento sorprendentemente salato nelle insalate, sbollentato brevemente come insolito contorno per pesce e frutti di mare.

DE

Diese sukkulente Pflanze bietet eine knackige Textur und einen natürlich salzigen, leicht jodigen Geschmack, der an das Meer erinnert. Roh als überraschend salziger Akzent in Salaten, kurz blanchiert als ungewöhnliche Beilage zu Fisch und Meeresfrüchten.

EN

This succulent plant offers a crisp texture and a naturally salty, slightly iodine flavor reminiscent of the sea. Eat raw as a surprisingly salty accent in salads, briefly blanched as an unusual accompaniment to fish and seafood.

	<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

