



# Levistico - Liebstöckel - Lovage G50

Origine: Italia  
Herkunft: Italien  
Origin: Italy

Codice articolo - item code: **7164**

Cod. a barre - barcode



Nome botanico - Botanischer Name - Botanical name

Levisticum officinale

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

"La magia del vecchio mondo". Il suo aroma intenso, quasi terroso, ricorda il sedano, ma è più complesso e profondo. Usato con parsimonia, conferisce un sapore particolare a zuppe sostanziose, stufati sostanziosi e piatti di carne saporiti. Una nota "Dado" naturale.

DE

"Die Magie der alten Welt". Sein intensives, fast schon erdiges Aroma erinnert an Sellerie, ist aber komplexer und tiefgründiger. Sehr sparsam eingesetzt, verleiht es kräftigen Suppen, deftigen Eintöpfen und herzhaften Fleischgerichten eine unverwechselbare Tiefe. Eine natürliche "Maggi"-Note.

EN

"Old World magic." Its intense, almost earthy aroma is reminiscent of celery, but more complex and profound. Used sparingly, it adds a distinctive depth to hearty soups, savory stews, and savory meat dishes. A natural "Maggi" flavor.

|                    | <u>Netto - net</u> | <u>Lordo - gross</u> |
|--------------------|--------------------|----------------------|
| Peso - weight      | 50 g               | 70 g                 |
| Volume             |                    | 900 cm <sup>3</sup>  |
| 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

