



Origano - Oregano - G50

Origine: Italia
Herkunft: Italien
Origin: Italy

Codice articolo - item code: **7167**

Cod. a barre - barcode



Nome botanico - Botanischer Name - Botanical name

Origanum vulgare

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

"L'anima della cucina italiana". Il suo aroma forte, speziato e amarognolo è un must per i piatti mediterranei. Indispensabile per pizza, pasta, sughi di pomodoro, carne alla griglia e verdure.

DE

"Die Seele der italienischen Küche". Sein kräftiges, würzig-bitteres Aroma ist ein Muss für mediterrane Gerichte. Unverzichtbar für Pizza, Pasta, Tomatensaucen, gegrilltes Fleisch und Gemüse.

EN

"The soul of Italian cuisine." Its strong, spicy-bitter aroma is a must for Mediterranean dishes. It's indispensable for pizza, pasta, tomato sauces, grilled meats, and vegetables.

	<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

