

TM

PEPPARBERG



Fänkål · Hel · EKO · 1000 g

Produktinformation

Artikelnummer: 2325
 Binomial nomenklatur: *Foeniculum vulgare*
 Vikt: 1000 g
 Typ: Hel
 Ursprung: Framgår på förpackning*
 Desinfektion: CO2
 GMO: Nej
 Max temp: 25°C
 Bekämpningsmedel: Kontroll enligt EG 396/2005
 Bestrålning: Nej
 Tungmetallskontroll: Bly, kadmium, kvicksilver
 Certifiering: EU-ekologisk, EG 834/2007
 Certifieringskod: SE-EKO-03

"Fänkål är en flerårig växt som ursprungligen kommer från Medelhavsregionen, men växer numera vilt över stora delar av världen."



E^{EE}

Ekologisk fänkål är en av våra mest populära brödkryddor, men används även för att krydda ljust kött, och i soppor, såser och grytor.

B^{BB}

Både lukten och smaken påminner om lakrits, och fänkål kan med fördel användas i recept där lakrits annars ingår.

Fänkål Hel



(*) För vissa produkter kan ursprung variera efter säsong. För mer information, kontakta vår kundtjänst.



Copyright © pepparberg.se info@pepparberg.se Produktinformationen kommer från producent eller
 Alla rättigheter förbehållna. www.pepparberg.se leverantör. Vi reserverar oss för eventuella tryckfel.

pepparberg.se