



We preserve nature's gifts

Quick-frozen - Diepgevroren - Surgelé - Tiefgekühlt - Ultracongelado - Surgelato

Thai herb mix

new

An Eastern mix of ginger, coriander, shallots, chopped lemongrass, crushed lime leaf, garlic and red chilli. **An outstanding seasoning for Thai dishes, soups, sauces and marinades.**



Thai soup

NL | Thai kruidenmix. Oosters getinte combinatie van gember, koriander, sjalotten, gemalen citroengras, gemalen limoenblaadjes, knoflook en rode chili. **Een uitstekende smaakmaker voor Thaise gerechtjes, soep, sauzen en marinades.**

FR | Mélange d'herbes Thaï. Combinaison orientale alliant gingembre, coriandre, échalotes, citronnelle écrasée, feuilles de citron vert séchées, ail et chili rouge. **Un excellent condiment pour les plats, soupes, sauces et marinades thaïlandaises.**

DE | Thai-Kräutermischung. Asiatisch angehauchte Kombination aus Ingwer, Koriander, Schalotten, gemahlenem Zitronengras, gemahlene Limonenblättern, Knoblauch und rotem Chili. **Eine hervorragende Würzmischung für Thai-Gerichte, Suppen, Saucen und Marinaden.**

ES | Mezcla de hierbas Thai. Combinación oriental de jengibre, cilantro, chalotes, citronela molida, hojas picadas de limón, ajo y chile rojo. **Un excelente intensificador de sabor para platos tailandeses, sopas, salsas y aliños.**

IT | Misto di erbe Thai. Un mix orientale di zenzero, coriandolo, scalogno, lemongrass tritato, foglie di lime, aglio e peperoncino rosso. **Un condimento eccezionale per piatti thailandesi, zuppe, salse e marinade.**



	Art. Code	JDE Code	EAN Bag 5411361	EAN Outer Carton 06411361	Box contents	Pallet (subject to modification)	kJ	Kcal	Fat	Fat of which saturates	Carbohydrate	Carbohydrate of which sugars	Fibres	Protein	Salt	Allergens
THAI HERB MIX	MT2010	27221	090107	090206	8x250g	16x9c	195	46	0,6	0,2	6,3	3,8	3,8	2,1	0,03	-
	PACKING INFORMATION						NUTRITIONAL INFORMATION									

Trendy herb mixes see verso



We preserve nature's gifts

Quick-frozen · Diepgevroren · Surgelê · Tiefgekühlt · Ultracongelado · Surgelato

Trendy herb mixes

Carefully selected, quick frozen herbs and pungent flavour enhancers! Consistent all year round and easy to portion.

Herbs mix tartare



Mix Salsa Mexicana



Mix Smokey BBQ



Persillade



- **Herbs mix tartare:** Shallot, cucumber, capers, parsley, chives, oven dried tomatoes, spice mix for tartare, sunflower oil

- **Tartaar kruidenmix:** Sjalot, komkommer, kappertjes, peterselie, bieslook, ovengedroogde tomaten, tartaar kruidenmix, zonnebloemolie

- **Mélange d'herbes tartare:** Échalote, concombre, petites câpres, persil, ciboulette, tomates séchées au four, mélange d'épices pour tartare, huile de tournesol

- **Kräutermischung Tartar:** Schalotten, Gurken, Kapern, Petersilie, Schnittlauch, ofengetrocknete Tomaten, Gewürzmischung für Tartar, Sonnenblumenöl

- **Mezcla de hierbas tártara:** Chalotes, pepino, alcapparras, perejil, cebollino, tomates secados al horno, mezcla de especias tártaras, aceite de girasol

- **Mix de erbe tartare:** Scalogno, cetriolo, capperi, prezzemolo, erba cipollina, pomodori semiseccchi, mix di erbe per salsa tartara, olio di girasole

- **Mix Salsa Mexicana:** Sweet pepper, tomato, onion, spring onion, coriander, garlic, chili, cumin, sunflower oil

- **Mix Salsa Mexicana:** Paprika, tomaten, ajuin, lente-uitjes, koriander, look, chili, komijn, zonnebloemolie

- **Mix Salsa Mexicana:** Poivrons, tomates, oignon, ciboule, coriandre, ail, piment, cumin, huile de tournesol

- **Mix Salsa Mexicana:** Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Frühlingzwiebeln, Koriander, Knoblauch, Chilipeffer, Kümmel, Sonnenblumenöl

- **Mix Salsa Mexicana:** Pimentón dulce, tomate, cebolla, cebolleta, cilantro, ajo, chile, comino, aceite de girasol

- **Mix Salsa Mexicana:** Peperone dolce, pomodoro, cipolla, cipollotto, coriandolo, peperoncino, cumino, olio di semi di girasole

- **Mix Smokey BBQ:** Shallot, garlic, rosemary, thyme, marjoram, sage, savory, chili, oven semi dried tomato, sunflower oil, tomato

- **Mix Smokey BBQ:** Sjalot, look, rozemarijn, tijm, marjolein, salie, bonenkruid, chili-peper, oven gedroogde tomaten, zonnebloemolie, tomaat

- **Mix Smokey BBQ:** Echalote, ail, romarin, thym, marjolaine, sauge, sarriette, piment, tomates semi-séchées au four, huile de tournesol, tomate

- **Mix Smokey BBQ:** Schalotten, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Majoran, Salbei, Bohnen- kraut, Chilipeffer, ofengetrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, Tomate

- **Mix Smokey BBQ:** Chalota, ajo, romero, tomillo, mejorana, salvia, ajedrea, chile, tomates secos al horno, aceite de girasol, tomate

- **Mix Smokey BBQ:** Scalogno, aglio, rosmarino, timo, maggiorana, salvia, santoreggia, peperoncino, pomodori semi dry, olio di semi di girasole, pomodori

- **Persillade:** Chopped parsley, diced garlic

- **Persillade:** Gehakte peterselie, lookblokjes

- **Persillade:** Persil haché, ail en cubes

- **Persillade:** Gehackte Petersilie, Knoblauch gewürfelt

- **Persillade:** Perejil picado, ajo picado

- **Persillade:** Prezzemolo tritato, aglio tritato

	Art. Code	JDE Code	EAN Bag 5411361	EAN Outer Carton 05411361	Box contents	Pallet (subject to modification)	kJ	Kcal	Fat	Fat of which saturates	Carbohydrate	Carbohydrate of which sugars	Fibres	Protein	Salt	Allergens
HERBS MIX TARTARE	UTK010	26832	087411	087428	8x250g	16x9c	323	77	2,6	0,4	9,3	4,0	3,0	2,6	1,57	-
MIX SALSA MEXICANA	MSE010	26420	083529	083635	8x250g	16x9c	212	51	1,5	0,3	6,2	4,7	2,3	1,9	0,74	-
MIX SMOKEY BBQ	KSQ010	26421	083550	083604	8x250g	16x9c	496	118	3,8	0,6	15,2	12,8	4,0	3,7	4,64	-
PERSILLADE	KPE010	26419	083512	083628	8x250g	16x9c	263	62	0,4	0,1	9,0	6,2	3,4	4,1	0,05	-

PACKING INFORMATION

NUTRITIONAL INFORMATION

Thai herb mix see verso

ARDO N.V. WEZESTRAAT 61 B-8850 ARDOOIE - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - WWW.ARDO.COM - INFO@ARDO.COM

AT +43 2249 3535 0 - CN +86 21 6473 8068 - CZ +420 326 597 062 - DE +49 2102 2028 0 - DK +45 6531 0310 - ES +34 955 660648 - FR +33 297 234876 - +33 320 001033

+33 298 930240 - +33 475 044266 - HU +36 873 401 53 - IE +353 12 957 355 - IT +39 0382 17525 90 - NL +31 76 5999999 - +31 76 5040350 - PL +48 510 080 311

PT +351 243 559 230 - RO +40 31 80 54 102 - RU +7 499 682 7354 - SI +386 5 658 25 00 - UK +44 1233 714714 - +44 1379 871007



09-2017