



## Maille Dijon Sennep 215g

0,215 KG

Maille Dijonsennep er en klassisk fransk Dijonsennep fra Maille. Maille Dijonsennep er utelukkende laget av brune sennepsfrø i henhold til den tradisjonelle oppskriften på Dijonsennep. Dijonsennep kan brukes i all slags matlaging, fra dressing til potetsalat, marinader, til kjøtt og kylling, hvor Dijonsennepen tilfører den ekstra gode smaken til matrettene. Maille Dijon Original er en tidløs klassiker i et 215 g glass. Maille stammer fra Dijon i Frankrike fra 1747, og har over 260 års erfaring med å levere fantastisk Dijonsennep. I Mailles sortiment finner du også Dijonsennep med smak av honning og grovkornet Dijonsennep.

Varenummer: F20128 | EPD-nummer: 1053909 | GTIN: 03036810201280



**PRODUSENT:**  
Unilever Norge Dagligvare

**VAREMERKE:**  
Maille Org Dijon DV.

Vil du vite mer om produktet?  
Ta kontakt på:

[www.unilever.com](http://www.unilever.com)

4 produkter i databasen

Se flere produkter  
fra Maille Org  
Dijon DV.

## Ingredienser

Vann, **SENNEPSFRØ** (30%), vineddik, salt, surhetsregulerende middel (sitronsyre), konserveringsmiddel (**KALIUMDISULFITT**).

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep	●	
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter	●	
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

## Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	620 kJ/ 150 kcal
Fett	11,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	3,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,00 g
Protein	7,00 g
Salt	5,70 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Varegruppe	Sauser, smørepålegg og krydder
Varenummer	F20128
EPD-nummer	1053909
GTIN	03036810201280
GTIN2	13036810201287
GTIN3	53036810201285
Opprettet dato	23.03.2023
Oppdatert dato	24.03.2023

## Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	450 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	150 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>