



Monin Pasjosnfrukt sirup 0,7l



De naturlige aromaene i Monin Pasjosnfrukt sirup gir en frisk duft av eksotiske frukter og en syrlig pasjosnfrukt smak. Den evner seg godt i alt fra lemonade, istea og cocktails.

Varenummer: | EPD-nummer: 6301360 | GTIN: 03052911207983

INFORMASJONSEIER:

Barkonsult AS

PRODUSENT:

Monin

VAREMERKE:

Monin

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 941 19 786

jacob@barkonsult.no

12 produkter i databasen

Se flere produkter
fra Monin

Ingredienser

SUKKER, VANN, KONSENTRERT SITRONSAFR, KONSENTRERT PASJONSFRUKTSAFT, KONSENTRERT APPELSINSAFT, NATURLIG AROMA, FARGESTOFF: E161B, EMULGATORER: GUMMI ARABIKUM, E445. FRUKTSAFT TOTALT: 36%, HVORAV 10% UTGJØR PASJONSFRUKTSAFT.

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 ml.

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Energi | 1 413 kJ/ 338 kcal |
| Fett | 0,00 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,00 g |
| Karbohydrat | 83,20 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 83,10 g |
| Protein | 0,16 g |
| Salt | 0,03 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|-----------------|
| Opprinnelsesland | Frankrike |
| Opphavsland | Frankrike |
| Varegruppe | Sirup |
| Varenummer | |
| EPD-nummer | 6301360 |
| GTIN | 03052911207983 |
| GTIN2 | 013052911616539 |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 17.06.2024 |
| Oppdatert dato | 17.06.2024 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 5 grader (C) |
| Temperatur, max. | 25 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 730 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |