



COUS-COUS 1KG

1000 GRM

Blant det mest populære tilbehøret på salatbuffeten og i etniske matretter fra Nord-Afrika og østen. Skaper nye muligheter for variasjon, er næringsrik og tilberedes på 5 min.

Varenummer: 120451 | EPD-nummer: 2574226 | GTIN: 03165440002902



INFORMASJONSEIER:
Haugen-Gruppen

PRODUSENT:
TIPIAK

VAREMERKE:
TIPIAK

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

companymail@haugen-gruppen.no
www.haugen-gruppen.no/storkjokken

**14 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra TIPIAK**

Ingredienser

100% **durumhvete** semolina (gluten)

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Egg**

- 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 | 1 536 kJ/ 367 kcal |
| Fett | 0,00 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,00 g |
| Karbohydrat | 71,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,00 g |
| Protein | 13,00 g |
| Salt | 0,00 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Frankrike |
| Opphavsland | Frankrike |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 120451 |
| EPD-nummer | 2574226 |
| GTIN | 03165440002902 |
| GTIN2 | 03600900000451 |
| GTIN3 | 07036340024461 |
| Opprettet dato | 09.04.2015 |
| Oppdatert dato | 31.01.2024 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 1 grader (C) |
| Temperatur, max. | 30 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 730 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 50 dager |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |