



## COUSCOUS MED KRYDDER 4,5KG

4500,0 GRM

Ferdig couscous godt smakssatt med middelhavskrydder. Utmerket som tilbehør, kald eller varm, til kjøtt, fisk, kylling og som vegetarrett. Produktet har 100% volumøkning fra tørr vare til ferdig matrett. Tilberedning på 7 minutter, uten koking.

Varenummer: 120621 | EPD-nummer: 2694610 | GTIN: 03600900005579



### INFORMASJONSEIER:

Haugen-Gruppen

### PRODUSENT:

TIPIAK

### VAREMERKE:

TIPIAK

### Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

[companymail@haugen-gruppen.no](mailto:companymail@haugen-gruppen.no)  
[www.haugen-gruppen.no/storkjokken](http://www.haugen-gruppen.no/storkjokken)

14 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra TIPIAK

## Ingredienser

Forkokt durumhvete semolina (**gluten**) (94%), krydder (**selleri**), 1,6%, salt, tørket paprika, naturlig smakstilsetning, solsikkeolje, dekstrose, spisskummenfrø

## 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 og Melk**

- 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	1 571 kJ/ 371 kcal
Fett	3,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
- Enumettede fettsyrer	1,00 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	1,60 g
Karbohydrat	70,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,10 g
Kostfiber	5,00 g
Protein	12,00 g
Salt	1,70 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Varegruppe	
Varenummer	120621
EPD-nummer	2694610
GTIN	03600900005579
GTIN2	03600908004369
GTIN3	03600908004369
Opprettet dato	09.04.2015
Oppdatert dato	31.01.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	30 grader (C)
Holdbarhet, total	420 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>

