



GRØTRIS 10KG

10000 GRM

Italiensk rundkornet ris (aborio) av topp kvalitet. Den beste risen til risotto, paella, som grøtris eller til andre dessertretter. 10 kg gir 50 kg ferdig ris.

Varenummer: 1665 | EPD-nummer: 805317 | GTIN: 04006237020190



INFORMASJONSEIER:
Haugen-Gruppen

PRODUSENT:
PARADISO

VAREMERKE:
Paradiso

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

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

**48 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Paradiso**

Ingredienser

Rundkornet ris

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Soya**

- 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 | 1 465 kJ/ 350 kcal |
| Fett | 1,00 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,30 g |
| Karbohydrat | 78,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,00 g |
| Kostfiber | 1,00 g |
| Protein | 6,00 g |
| Salt | 0,02 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Tyskland |
| Ophavsland | Tyskland |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 1665 |
| EPD-nummer | 805317 |
| GTIN | 04006237020190 |
| GTIN2 | 07036340030042 |
| GTIN3 | 07036340030042 |
| Opprettet dato | 09.04.2015 |
| Oppdatert dato | 31.01.2019 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 1 grader (C) |
| Temperatur, max. | 30 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 720 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> |