



## Dreidoppel Sanett, kartong 2 x 2,5 kg

Pulverbasert nøytral kremstabilisator egnet til moussè og kremer.

Varenummer: 41508 | EPD-nummer: 4177176 | GTIN: 04014517330662



**PRODUSENT:**  
Idun Industri AS

**VAREMERKE:**  
Idun Industri

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 220 94 848  
[kundeservice@idun.no](mailto:kundeservice@idun.no)  
[www.idun.no/](http://www.idun.no/)

**301 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Idun Industri**

## Ingredienser

sukker, gelatin (svin)

## 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, Selleri 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	1 629,00 g/ 383,00 g
Fett	0,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	71,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	71,00 g
Protein	24,80 g
Salt	0,00 g
Vann	4,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Tyskland
Opphavsland	Tyskland
Varegruppe	
Varenummer	41508
EPD-nummer	4177176
GTIN	04014517330662
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.02.2015
Oppdatert dato	27.04.2026

## Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	720 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>