



## HP Saus

2L

HP-sausen har røttene sine i Birmingham tilbake på 1800-tallet. En engelsk favoritt med sin gode smak og balanse mellom salt, surt, søtt og bittert. En klassiker til egg og bacon!

Varenummer: 122882 | EPD-nummer: 4962304 | GTIN: 05000111014502



**INFORMASJONSEIER:**  
Haugen-Gruppen

**PRODUSENT:**  
HEINZ

**VAREMERKE:**  
HEINZ

**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)

**68 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra HEINZ**

## Ingredienser

Tomater, malteddik (fra **bygg**), melasse, glukose-fruktosesirup, eddik, sukker, dadler, modifisert maismel, **rugmel**, salt, krydder, aroma, tamarin.

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Rug, Bygg	●	
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
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 gram.

Energi	517 kJ/ 124 kcal
Fett	0,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,01 g
Karbohydrat	28,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	23,10 g
Kostfiber	0,40 g
Protein	0,90 g
Salt	1,30 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Nederland
Opphavsland	Nederland
Varegruppe	Sauser, smørpålegg og krydder
Varenummer	122882
EPD-nummer	4962304
GTIN	05000111014502
GTIN2	7036340042830
GTIN3	
Opprettet dato	26.01.2018
Oppdatert dato	26.01.2018

## Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	547 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>