



INGEFÆR SYLTET 145G

145 GRM

Syltet japansk ingefær - spises mellom de forskjellige sushistykkene for å rense ganen.

Varenummer: 121029 | EPD-nummer: 2931616 | GTIN: 05010338302917



PRODUSENT:
BLUE DRAGON

VAREMERKE:
Blue Dragon

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

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

**23 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Blue Dragon**

Ingredienser

Ingefær (65%), vann, eddik (5%), salt, surhetsregulerende middel (sitronsyre), søtningsmiddel (sakkarin), Konserveringsmiddel (kaliumsorbat).

Allergener

| Allergen | Ja | Nei |
|-------------------------------|----|-----|
| Gluten | | ● |
| Skalldyr | | ● |
| Egg | | ● |
| Fisk | | ● |
| Peanøtter | | ● |
| Soya | | ● |
| Melk | | ● |
| Nøtter | | ● |
| Selleri | | ● |
| Sennep | | ● |
| Sesamfrø | | ● |
| 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 | 69 kJ/ 16 kcal |
| Fett | 0,10 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,10 g |
| Karbohydrat | 3,70 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,90 g |
| Protein | 0,00 g |
| Salt | 2,60 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Thailand |
| Opphavsland | Thailand |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 121029 |
| EPD-nummer | 2931616 |
| GTIN | 05010338302917 |
| GTIN2 | 05015612906812 |
| GTIN3 | 07036340028957 |
| Opprettet dato | 09.04.2015 |
| Oppdatert dato | 31.01.2019 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 5 grader (C) |
| Temperatur, max. | 27 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> |