



## 5th Avenue mørk sjokoladeglasur 12,5 kg

Bruksområde Til glasering av alle typer bakverk, smakstilsetning av kremer, kakefyll, m.m. Tips: Prøv den som glasur på smultringer, wienerbrød, formkaker og kremkaker. Egenskaper Myk konsistens som er lett å stryke ut på kaker eller blande inn i andre ingredienser. Rund og behagelig sjokoladesmak. Overflaten stivner fort, men blir ikke hard og sprø. Er fryse- og tinstabil. Velegnet for ekstrudering ved automatisk glasering av kaker og lignende.

Varenummer: 78412 | EPD-nummer: | GTIN: 05017506415219



**INFORMASJONSEIER:**

Pals AS

**PRODUSENT:**

Macphie

**VAREMERKE:**

Macphie

**Vil du vite mer om produktet?**

Ta kontakt på:

[richard.raanaas@pals.no](mailto:richard.raanaas@pals.no)  
[www.macphie.com/](http://www.macphie.com/)

**9 produkter i databasen**

Se flere produkter  
fra Macphie

## Ingredienser

Sukker, vegetabilsk olje (raps, palme), glykosesirup, vann, fettreduert kakaopulver 5,5 %, emulgator (E471, E322 (soya)), konserveringsmiddel E202, salt, aroma.

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Havre, Hvete, Bygg), Egg, Melk og Svoveldioksid eller sulfitter**

- 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	1 780 kJ/ 425 kcal
Fett	17,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,10 g
Karbohydrat	66,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	56,00 g
Protein	1,30 g
Salt	0,16 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Storbritannia
Ophavsland	Storbritannia
Varegruppe	Sjokolade eller sjokoladeerstatning
Varenummer	78412
EPD-nummer	
GTIN	05017506415219
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	06.09.2016
Oppdatert dato	02.05.2023

## Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	20 grader (C)
Holdbarhet, total	270 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>