

5th Avenue karamellglasur 12,5 kg

Bruksområde Til glasering av alle typer bakverk, smaksetting av kremer, fyll i kaker m.m. Tips: Prøv den som glasur på smultringer og wienerbrød. Egenskaper Myk konsistens som er lett å stryke ut på kaker eller blande inn i andre ingredienser. Rund og behagelig karamellsmak. Overflaten stivner fort, men blir ikke hard og sprø. Er fryse- og tinestabil.

Varenummer: 78312 | EPD-nummer: 6844195 | GTIN: 05017506415714

INFORMASJONSEIER:
Pals AS

PRODUSENT:
Macphie

VAREMERKE:
Macphie

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

richard.raanaas@pals.no
www.macphie.com/

11 produkter i databasen

Se flere produkter fra Macphie

Ingredienser

Sukker, glykosesirup, vegetabilsk olje (palme, raps), vann, farge (karamelisert sukkersirup E150a), emulgator (E471, E322 (**soya**)), salt, stabilisator E406, aroma, konserveringsmiddel E202

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 12.11.2026

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: **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	1 732 kJ/ 411 kcal
Fett	13,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	5,80 g
Karbohydrat	74,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	65,00 g
Protein	0,00 g
Salt	0,26 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	
Opphavsland	Storbritannia
Varegruppe	Baketilbehør
Varenummer	78312
EPD-nummer	6844195
GTIN	05017506415714
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	07.09.2016
Oppdatert dato	26.02.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	20 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	*Ikke oppgitt*
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 12.11.2026