



TRS Garam masala malt 400g

En ferdig blandet Garam Masala hvor krydderne først ristes, deretter males på tradisjons vis. TRS Garam Masala er en rik og aromatisk krydderblending som inneholder spisskummen, koriander, muskatnøtt, sort pepper, kardemomme, nellik, kanelstenger og laurbærblad. Den skiller seg ut ved å inneholde flere typer krydder enn de fleste andre varianter på markedet, noe som gir en dypere og mer balansert smak.

Varenummer: 125881 | EPD-nummer: 6503445 | GTIN: 05017689005412

INFORMASJONSEIER:
Haugen-Gruppen

PRODUSENT:
TRS Wholesale Co

VAREMERKE:
TRS

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

companymail@haugen-gruppen.no

35 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra TRS

Ingredienser

Korianderfrøpulver, spisskummen, kanel, ingefær, svart pepper, fennikelfrøpulver, kryddernellik; anisfrø, muskatt og kardemomme

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: **Gluten (Bygg, Spelt, Rug, Kamut, Hvete, Havre), Nøtter (Cashewnøtter, Hasselnøtter, Mandel, Paranøtter, Pekannøtter, Pistasjønøtter, Valnøtter), Peanøtter, Soya, Melk, Selleri, Sennep, Sesamfrø 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	2 199 kJ/ 525 kcal
Fett	17,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,97 g
Karbohydrat	57,85 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,38 g
Kostfiber	41,58 g
Protein	13,44 g
Salt	0,35 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	India
Ophavsland	India
Varegruppe	
Varenummer	125881
EPD-nummer	6503445
GTIN	05017689005412
GTIN2	05017689528768
GTIN3	07036340065600
Opprettet dato	22.07.2025
Oppdatert dato	29.07.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	15 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	0 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	0 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager