



Roast & Fry fritureolje 6 x 1 l

Perfekt blanding av olje og klaret smør. 100 % fett, uten vann og salt. Ingen spruting eller fastbrenning. Gir et perfekt stekeresultat med en flott gyllen farge og deilig smørsmak. Har lang holdbarhet uten å bli harsk. Drøy i bruk, enkel dosering.

Varenummer: 9312 | EPD-nummer: | GTIN: 05410488823285



INFORMASJONSEIER:

Pals AS

PRODUSENT:

Debic

VAREMERKE:

Debic

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

richard.raanaas@pals.no

www.debic.com

12 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Debic

Ingredienser

Solsikkeolje (76 %), smørrolje (**melk**) (21 %), emulgator (E471, E322), mysepulver (**melk**), antioksidanter (E304, E307), smøraroma (**melk**)

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
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	3 690 kJ/ 898 kcal
Fett	100,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	26,00 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	0,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	
Ophavsland	
Varegruppe	Spiselige vegetabiliske oljer og fett
Varenummer	9312
EPD-nummer	
GTIN	05410488823285
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	29.09.2017
Oppdatert dato	03.07.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	180 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>