



Tegral Satin Creme Cake sjokolade, sekk 12,5 kg

Helmiks til fremstilling av formkaker og muffins. Miksen tilsettes kun olje, egg og vann. Miksen har en rund og fin sjokoladesmak og kan tilsettes annen aroma, frukter, nøtter etter eget ønske. Miksen gir kaker fin og jevn struktur og lang holdbarhet.

Varenummer: 12413 | EPD-nummer: | GTIN: 05410687038695



PRODUSENT:
Idun Industri AS

VAREMERKE:
Idun Industri

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 220 94 848
kundeservice@idun.no
www.idun.no/

301 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Idun Industri

Ingredienser

Sukker, **HVETEMEL** (**HVETEMEL**, kalsiumkarbonat, jern, niacin, tiamin), kakaopulver fettreduert (7.2%), modifisert potetstivelse, hevemiddel (**E 500ii**, **E 450i**), **MYSEPULVER** (**MELK**), emulgator (**E 471**, **E 481**), salt, rapsolje, **HVETEGLUTEN**, stabilisator (**E 466**, **E 412**), naturlig aroma

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Soya og Egg**

- 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	1 606,50 g/ 379,40 g
Fett	3,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,80 g
- Enumettede fettsyrer	0,90 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	79,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	47,80 g
- Stivelse	31,80 g
Kostfiber	4,00 g
Protein	5,50 g
Salt	2,70 g
Natrium	1,08 g
Vann	4,50 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Storbritannia
Opphavsland	Storbritannia
Varegruppe	
Varenummer	12413
EPD-nummer	
GTIN	05410687038695
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.02.2015
Oppdatert dato	17.04.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	425 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	425 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager

