



Sprøytegele Grønn, spann 1 kg

Grønn sprøytegele/dekorgele klar til bruk til dekor av kaker, garnering i tynn og tykk strek. Geleen er fryse- og tinstabil.

Varenummer: 42624 | EPD-nummer: 4372652 | GTIN: 05605140232943



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

Glukosesirup, vann, sukker, modifisert maisstivelse (E 1442), konsistensmiddel (E 440, E 406, E 407), surhetsregulerende middel (E 330, E 331), konserveringsmiddel (E 202), farge (E 141, E 160a), aroma (eple)

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: **Nøtter (Hassel nøtter, Valnøtter), Egg, Soya og Melk**

- 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 | 966,00 g/ 231,00 g |
| Fett | 0,00 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,00 g |
| Karbohydrat | 56,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 52,00 g |
| Kostfiber | 0,10 g |
| Protein | 0,00 g |
| Salt | 0,20 g |
| Vann | 43,00 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Portugal |
| Opphavsland | Portugal |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 42624 |
| EPD-nummer | 4372652 |
| GTIN | 05605140232943 |
| GTIN2 | |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 11.12.2017 |
| Oppdatert dato | 27.04.2026 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 0 grader (C) |
| Temperatur, max. | 4 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 365 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> |