



Frityrolje HO-raps, kanne 10 l

Friteringsolje med opprinnelse i raps og HO-kvalitet. HO-raps er forkortelse for high oleic raps, endret profil i fettsyrer fra opprinnelig raps. Dette betyr at rapsen skiller seg fra øvrig raps med god helseprofil, utmerket smak og god oksidasjonsstabilitet.

Varenummer: 18399 | EPD-nummer: 2849677 | GTIN: 05701043450023



PRODUSENT:
Idun Industri AS

VAREMERKE:
DRAGSBÆK

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

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

**10 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra DRAGSBÆK**

Ingredienser

Vegetabilsk olje (raps)

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
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	3 700,00 g/ 884,00 g
Fett	100,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,00 g
- Enumettede fettsyrer	7,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	0,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Danmark
Opphavsland	Danmark
Varegruppe	
Varenummer	18399
EPD-nummer	2849677
GTIN	05701043450023
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.02.2015
Oppdatert dato	27.12.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	24 grader (C)
Holdbarhet, total	270 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