



Svansø Caesar Dressing

240 GRM

Svansø Caesar Dressing er en skjønn og fylldig dressing, som er flott til blant annet grønne salater. Svansø sin cæsardressing har en tydelig smak av ekte parmesanost, og er videre smakt til med ansjos, hvitløk og sort pepper.

Varenummer: 7210023000 | EPD-nummer: 6054696 | GTIN: 05701116017214



PRODUSENT:
Good Food Group

VAREMERKE:
Svansø

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 559 22 580
post@frielefoods.no
<https://goodfoodgroup.com/>

7 produkter i databasen

[Se flere produkter
fra Svansø](#)

Ingredienser

Vann, rapsolje, eddik, parmesanost (Parmigiano Reggiano) (8 %), sukker, modifisert maisstivelse, **EGGEPLOMMER** (av **EGG** fra frittgående høns), havsalt, surhetsregulerende midler (E270, E262, E296), **ANSJOSPASTA** (saltede **ANSJOSER**, solsikkeolje), hvitløk (1,1 %), sennepspulver, løk (1 %), stabilisatorer (E435, E145, E440), løkpulver (0,7 %), naturlig aroma, **MELKEPROTEIN**, konserveringsmidler (E202, E211), sort pepper (0,2 %)

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	988 kJ/ 236 kcal
Fett	22,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,20 g
Karbohydrat	4,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,90 g
Protein	4,40 g
Salt	2,40 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Danmark
Opphavsland	
Varegruppe	Salatdressing eller dip
Varenummer	7210023000
EPD-nummer	6054696
GTIN	05701116017214
GTIN2	5701244041907
GTIN3	47090005226490
Opprettet dato	10.07.2020
Oppdatert dato	05.03.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	360 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	120 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>