



RAPSOLJE 10 LITER

10 LTR

Varer lenge og avgir lite stekeos. Benyttes til frityr, steking, dressinger etc. 100% ren planteolje fremstilt av rapsplanten. Rykepunkt ca 225 grader celsius. Fri for transfettsyrer. 8% umettet fett. Den meste helseikttige oljen på markedet.

Varenummer: 8586 | EPD-nummer: 2030468 | GTIN: 05701143006007



INFORMASJONSEIER:

Haugen-Gruppen

PRODUSENT:

PARADISO

VAREMERKE:

PARADISO

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

companymail@haugen-gruppen.no
www.haugen-gruppen.no/storkjokken

96 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra PARADISO

Ingredienser

100 prosent rapsolje

Allergener

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

● 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 kJ/ 900 kcal
Fett	100,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	8,00 g
- Enumettede fettsyrer	62,00 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	30,00 g
Karbohydrat	0,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	0,10 g
Salt	0,00 g

* av daglig referanse inntak

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Tyskland
Ophavsland	Tyskland
Varegruppe	
Varenummer	8586
EPD-nummer	2030468
GTIN	05701143006007
GTIN2	07036340010440
GTIN3	07036340010440
Opprettet dato	09.04.2015
Oppdatert dato	25.01.2019

Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	30 grader (C)
Holdbarhet, total	720 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

