



## Dansk Salami

200 GRAM

Vi bruker norske råvarer av høy kvalitet og en tradisjonell, men likevel fornyet oppskrift tilpasset en moderne smak. For å oppnå den rette kvaliteten, henger salamien i tørkerom i 3 – 6 uker til den har fått den karakteristiske konsistensen og riktig smak. En vinner på de fleste frokostbord og et selvfølgelig valg på matpakken.

Varenummer: 1939 | EPD-nummer: 5287693 | GTIN: 05707196237306



**PRODUSENT:**  
Danish Crown Foods Norway AS

**VAREMERKE:**  
Tulip

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 739 49 400  
[tulip@tulip.no](mailto:tulip@tulip.no)  
[www.tulip.no](http://www.tulip.no)

**15 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Tulip**

## Ingredienser

Svinekjøtt (87%), spekk, salt, potetstivelse, dekstrose, krydder, glukosesirup, hvitløk, antioksidant (E 301), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250), farge (E 120). Røkt og tørket.

## 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	2 053 kJ/ 498 kcal
Fett	49,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	19,00 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	14,00 g
Salt	4,60 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Danmark
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	1939
EPD-nummer	5287693
GTIN	05707196237306
GTIN2	05707196237313
GTIN3	05707196237320
Opprettet dato	25.02.2020
Oppdatert dato	06.02.2023

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	5 grader (C)
Holdbarhet, total	120 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	40 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>