



Veggie Bacon

80 GRAM

Tulip Veggie Bacon er et vegetarisk alternativ til bacon, og er laget på erter og potetprotein. Tulip Veggie bacon er uten tilsatt soya, og røkt over bøkeflis. Dette vegetariske produktet gir derfor en god smak av røkt og salt til dine favorittretter. Tulip Veggie bacon er 100% plantebasert, lagd av erter og potetprotein og røkt over bøkeflis.

Varenummer: 7098 | EPD-nummer: 5584016 | GTIN: 05707196260311



PRODUSENT:
Danish Crown Foods Norway AS

VAREMERKE:
Tulip

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 739 49 400
tulip@tulip.no
www.tulip.no

**15 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Tulip**

Ingredienser

Vann, solsikkeolje, erterprotein (5%), fortykningsmiddel (E407a), fortykningsmiddel (E461), potetprotein (3%), surhetsregulerendemiddel (E326, E262ii, E330), ertestivelse, salt, røkt salt (maltodekstrin, salt, røyk), maisstivelse, , fortykningsmiddel (E415), fargestoff (reddikkonsentrat, E160a), dekstrose, stabilisator (E262), fortykningsmiddel (E425), sitrusfiber, gjærekstrakt, krydder, paprikaekstrakt, aroma,

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	714 kJ/ 172 kcal
Fett	13,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,50 g
Karbohydrat	5,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,60 g
Protein	6,00 g
Salt	2,70 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Tyskland
Opphavsland	Tyskland
Varegruppe	
Varenummer	7098
EPD-nummer	5584016
GTIN	05707196260311
GTIN2	05707196260328
GTIN3	05707196260335
Opprettet dato	06.02.2023
Oppdatert dato	06.02.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	5 grader (C)
Holdbarhet, total	35 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	19 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>