



TOMATER SEMIDRIED 2,35KG

2350,00 GRM

Semi-dried tomat smaker mye søtere enn sin litt saltere kollega Soltørket tomat, Dette ettersom den inneholder 50-60 % vann . Semidried tomaten er tørket i ovn s i stedet for i solen, dette for og få frem den så gode søtlige smaken. Passer utmerket med fisk, kjøtt, grønnsaker og salater.

Varenummer: 8570 | EPD-nummer: 1192525 | GTIN: 05707381001651



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

Semi-tørket tomater, solsikkeolje, salt, hvitløk, urter, antioksidant: sitronsyre.

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 | 660 kJ/ 158 kcal |
| Fett | 11,50 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,00 g |
| Karbohydrat | 10,20 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,00 g |
| Protein | 3,50 g |
| Salt | 1,00 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Tyskland |
| Opphavsland | Tyskland |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 8570 |
| EPD-nummer | 1192525 |
| GTIN | 05707381001651 |
| GTIN2 | 05707381001668 |
| GTIN3 | 07036340012987 |
| Opprettet dato | 09.04.2015 |
| Oppdatert dato | 31.01.2019 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 1 grader (C) |
| Temperatur, max. | 30 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 730 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> |