



CHAMPIGNON I URTER 1KG

1000 GRM

Delikat skivet, stekt champignon mikset med urter og kun 20 % solsikkeolje. Passer perfekt til pizza, sauser, sandwich, stuinger, kjøtt, fisk og svinekjøtt.

Varenummer: 120721 | EPD-nummer: 2743839 | GTIN: 05707381009862



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

Champignon (*Agaricus bisporus*) 80%, solsikkeolje, salt, krydder (løk, persille).

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 | 173 kJ/ 42 kcal |
| Fett | 2,20 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,20 g |
| Karbohydrat | 0,50 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,50 g |
| Kostfiber | 3,20 g |
| Protein | 3,40 g |
| Salt | 1,80 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Italia |
| Ophavsland | Italia |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 120721 |
| EPD-nummer | 2743839 |
| GTIN | 05707381009862 |
| GTIN2 | 05707381009855 |
| GTIN3 | 07036340026502 |
| Opprettet dato | 09.04.2015 |
| Oppdatert dato | 31.01.2019 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 0 grader (C) |
| Temperatur, max. | 0 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 1095 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> |