



## STUBBSKJELLESOPP 1KG

1000 GRM

Inneholder 80% Stubbskjellsopp og 17 % solsikkeolje med persille, hvitløk og naturlige smaker. Soppen passer alt fra klassiske reinsdyrkaker og karbonader, til mer premium retter som reinsdyr. Til spaghetti og tagliatelle gjør den seg bra sammen med en kremsaus eller i soppstuing på en toast. Sist men ikke minst er dette pizzaens beste venn.

Varenummer: 121216 | EPD-nummer: 4020152 | GTIN: 05707381010387



**INFORMASJONSEIER:**  
Haugen-Gruppen

**PRODUSENT:**  
PARADISO

**VAREMERKE:**  
PARADISO

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

[companymail@haugen-gruppen.no](mailto:companymail@haugen-gruppen.no)  
[www.haugen-gruppen.no/storkjokken](http://www.haugen-gruppen.no/storkjokken)

**96 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra PARADISO**

## Ingredienser

Foranderlig Stubbskjellsopp (*Pholiota mutabilis*) (80%), solsikkefrøolje (17%), salt, aroma, aromatiske krydder (0,9%), antioksidant: askorbinsyre, surhetsregulerende middel: sitronsyre.

## Allergener

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

● 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	228 kJ/ 55 kcal
Fett	3,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,80 g
Karbohydrat	1,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Kostfiber	3,60 g
Protein	2,50 g
Salt	2,00 g
Natrium	0,80 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	
Varenummer	121216
EPD-nummer	4020152
GTIN	05707381010387
GTIN2	05707381010394
GTIN3	07036340030097
Opprettet dato	09.04.2015
Oppdatert dato	31.01.2019

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	40 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>