



Grønne Castelvetroano oliven 1kg

1kg

Unik og intensivt grønn oliven fra Sicilia. Nyhet på det norske markedet og blant de mest eksklusive oliven man kan servere. en selvfølge hos alle gode tapasrestauranter, eller i en bra bar.

Varenummer: 122583 | EPD-nummer: 4769139 | GTIN: 05707381017799



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

Oliven (Castelvetroano) (99%), vann, salt, surhetsregulator: sitronsyre E330

Allergener

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

● 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 | 666 kJ/ 159 kcal |
| Fett | 14,50 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 1,50 g |
| Karbohydrat | 3,30 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,40 g |
| Kostfiber | 4,30 g |
| Protein | 0,90 g |
| Salt | 4,05 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Italia |
| Opphavsland | Italia |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 122583 |
| EPD-nummer | 4769139 |
| GTIN | 05707381017799 |
| GTIN2 | |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 27.04.2017 |
| Oppdatert dato | 23.05.2017 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 0 grader (C) |
| Temperatur, max. | 30 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 1080 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> |