



Knorr Citruskrydder 1.2kg

1,2 kg

Knorr Citruskrydder gir en god smak av sitrus, ute å tilføre maten mye syre. Passer perfekt i mariander og dressinger eller som krydder til fisk og fugl. 1,2 kg tørt krydder.

Varenummer: 13069201 | EPD-nummer: 5908991 | GTIN: 05719642306924



PRODUSENT:
Unilever FoodSolution

VAREMERKE:
KNORR

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.unileverfoodsolutions.no

126 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra KNORR

Ingredienser

Salt, sukker, smaksforsterker (mononatriumglutamat), krydder 4,1 % (svartpepper, gurkemeie, **SELLERI**, paprika), syre (sitronsyre), vegetabilisk olje (palme), rød paprika, aroma, antiklumpningsmiddel (silisiumdioksid), persille, løk

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	850 kJ/ 203 kcal
Fett	1,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	34,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	32,00 g
Protein	10,00 g
Salt	45,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Ungarn
Opphavsland	Ungarn
Varegruppe	Urter, krydder og ekstrakter
Varenummer	13069201
EPD-nummer	5908991
GTIN	05719642306924
GTIN2	5704066306926
GTIN3	8712566375455
Opprettet dato	29.12.2021
Oppdatert dato	29.12.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	720 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	240 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>