



SOLBÆR PURE FRISK FRUKT, 1 KG

1000 GRM

Solbærpuré frisk frukt, 1 kg er en intens og smakfull puré laget av modne solbær, kjent for sin dype farge og kraftige smak. Den tilfører en rik syrlighet som balanserer søte retter og gir en fyldig, fruktig dybde. Perfekt for bruk i sorbeter og geléer, hvor den gir en dyp lilla farge og en naturlig friskhet. I sauser og glasurer tilfører den en luksuriøs syrlig smak, mens i drinker og cocktails gir den en spennende kontrast som virkelig løfter opplevelsen. Hver emballasje har en nettovekt på 1 kg. Du finner dette på Matinfo ved å klikke deg inn på denne linken -> <https://produkter.matinfo.no/select-flavour/solb%c3%a6r-pure/07023010000313>

Varenummer: 90004-5 | EPD-nummer: 2031532 | GTIN: 07023010000313



PRODUSENT:
Select Gruppen AS

VAREMERKE:
Select Flavour

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 482 01 000
kontor@selectflavour.com
shop.selectflavour.com

492 produkter i
databasen

[Se flere produkter
fra Select Flavour](#)

Ingredienser

Solbær 90%, sukker 10%

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	369 kJ/ 88 kcal
Fett	0,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	15,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	15,00 g
Kostfiber	6,10 g
Protein	1,20 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Ophavsland	Frankrike
Varegruppe	Fersk frukt
Varenummer	90004-5
EPD-nummer	2031532
GTIN	07023010000313
GTIN2	07023010000320
GTIN3	07023010000337
Opprettet dato	09.12.2014
Oppdatert dato	24.06.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	18 grader (C)
Holdbarhet, total	426 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>