



Gull i flak 2/4 mm - box 0,3 gr

0,3 GRM

Gull i flak 2/4 mm er en eksklusiv dekorasjon i en praktisk boks. Dette luksuriøse produktet gir en sofistikert og glitrende gullfinish til desserter, konfekt, kaker og gourmetretter. De delikate gullflakene måler mellom 2 og 4 mm, og er perfekte for profesjonelle konditorer og kokker som ønsker å tilføre en skinnende eleganse til sine kreasjoner. Gullflakene er enkle å bruke og kan strøs direkte på dine retter for å skape et imponerende visuelt inntrykk. Ideelt for spesielle anledninger og festlige feiringer, eller for å gi en hverdagsrett en eksklusiv touch. Hver boks inneholder 0,3 gram gullflak.

Du finner dette på Matinfo ved å klikke deg inn på denne linken ->

<https://produkter.matinfo.no/select-flavour/gull-i-flak-2-4/07023010002034>

Varenummer: 101503-8 | EPD-nummer: 2290237 | GTIN: 07023010002034



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

Gull 23 karat E175 100%

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	0 kJ/ 0 kcal
Fett	0,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	0,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Varegruppe	Baketilbehør
Varenummer	101503-8
EPD-nummer	2290237
GTIN	07023010002034
GTIN2	07023010002041
GTIN3	07023010002058
Opprettet dato	09.12.2014
Oppdatert dato	24.06.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	10 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	3000 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>