

KONDITORFARGE GUL 750ML

0,75 LTR

Konditorfarge Gul 750 ml er en høykonsentrert og vannløselig matfarge som gir en strålende og jevn gulfarge til et bredt spekter av produkter, inkludert glasurer, fondant, smørkremer, marsipan og desserter. Den er utviklet for profesjonell bruk og sikrer en intens og stabil farge uten å påvirke smak eller konsistens. Enkel å dosere for presise fargetoner og kan blandes med andre farger for å skape ønskede nyanser. Hver flaske inneholder 750 ml.

Varenummer: 95101-12 | EPD-nummer: 2290559 | GTIN: 07023010002591

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

487 produkter i databasen

Se flere produkter fra Select Flavour

Ingredienser

Vann, E102, E110

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 24.11.2026

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	Belgia
Opphavsland	Belgia
Varegruppe	Baketilbehør
Varenummer	95101-12
EPD-nummer	2290559
GTIN	07023010002591
GTIN2	07023010002607
GTIN3	07023010002614
Opprettet dato	09.12.2014
Oppdatert dato	02.07.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	12 grader (C)
Temperatur, max.	20 grader (C)
Holdbarhet, total	730 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 24.11.2026