KIRSEBÆR PURE 1KG SELECT FLAVOUR

1000 GRM

Kirsebærpuré, 1 kg Select Flavour er en intens og smakfull fruktpuré laget av nøye utvalgte kirsebær. Med sin rike, friske smak og dype røde farge, er denne puréen ideell for profesjonelle kokker og konditorer som ønsker å tilføre en levende fruktsmak til sine kreasjoner. Den leveres i en praktisk 1 kg emballasje som gjør den enkel å bruke i både små og store produksjoner. Puréen er perfekt for desserter som sorbeter, geléer, mousser og kaker, samt som en fruktig base i sauser, glasurer og drinkmiks. For en autentisk smak av modne kirsebær og et profesjonelt resultat, er denne puréen et perfekt valg!

Varenummer: 90013-5 | EPD-nummer: 2985976 | GTIN: 07023010005172

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

Kirsebær 90%, sukker 10%

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	380 kJ/ 89 kcal
Fett	0,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	19,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	19,00 g
Kostfiber	0,90 g
Protein	0,80 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Varegruppe	Fersk frukt
Varenummer	90013-5
EPD-nummer	2985976
GTIN	07023010005172
GTIN2	7023010005189
GTIN3	07023010005196
Opprettet dato	09.12.2014
Oppdatert dato	29.06.2026

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)	*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