

Crème Brulée 2pk 266g Fjordland Kos

266 GRM

KOS Crème Brûlée er en velkjent fransk dessert med deilig smak av vanilje. KOS Crème Brûlée egner seg utmerket som dessert etter middagen, noe ekstra til kaffen eller når du har lyst på noe søtt og godt. På lokket finnes en sukkerpose som strøs på produktet for å gi en karamellisert overflate.

Varenummer: 3714 | EPD-nummer: 2371847 | GTIN: 07033330037142

PRODUSENT:
Fjordland

VAREMERKE:
KOS

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 229 74 900
firmapost@fjordland.no
www.fjordland.no

11 produkter i databasen

Se flere produkter fra KOS

Ingredienser

Crème Brûlée (98%): helmelk, proteinredusert skummetmelk, kremfløte, sukker, gelatin (storfe), stabilisator (pektiner, agar), modifisert stivelse, aromaer, fargestoff (karotener). Pose (2%): Sukker.

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: 23.11.2026

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	632 kJ/ 151 kcal
Fett	5,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,70 g
Karbohydrat	22,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	20,00 g
Protein	2,90 g
Salt	0,09 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferdigdesserter
Varenummer	3714
EPD-nummer	2371847
GTIN	07033330037142
GTIN2	7033330371413
GTIN3	17033331371419
Opprettet dato	07.07.2023
Oppdatert dato	16.10.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	90 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	30 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: 23.11.2026