



FLYTENDE MELANGE 2 ltr



2 LTR

Flytende Melange har margarinens gode stekeegenskaper og oljens flytende konsistens. Hendig og grei emballasje gjør at produktet er lett å dosere uten søl. Egner seg spesielt godt til steking og baking der hvor margarinens skal smeltes, og er ideell i ferdige brød- og kakeblandinger.

Varenummer: 140282 | EPD-nummer: 885616 | GTIN: 07036110005195



PRODUSENT:
MILLS AS

VAREMERKE:
MELANGE

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 228 08 600
forbrukerservice@mills.no
www.mills.no/

12 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra MELANGE

Ingredienser

Rapsolje (78 %), vann, skummet **melk** (4 %), fullherdet rapsolje, salt, emulgator (**soyalecitin**), konserveringsmiddel (kaliumsorbat), surhetsregulerende middel (melkesyre), vitamin A, vitamin D, fargestoff (betakaroten), aroma, stabiliseringsmiddel (nitrogen)

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Egg		●
Fisk		●
Gluten		●
Melk	●	
Nøtter		●
Peanøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Skalldyr		●
Soya	●	
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Bløtdyr		●
Lupin		●

● 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	2 960 kJ / 720 kcal
Fett	80,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,00 g
- Enumettede fettsyrer	47,00 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	21,00 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	0,50 g
Salt	1,00 g
Vitamin A	900,00 µg (112% *)
Vitamin D	10,00 µg (200% *)
Vitamin E	19,00 mg (158% *)

* av daglig referanse inntak

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige vegetabiliske oljer eller planteoljer
Varenummer	140282
EPD-nummer	885616
GTIN	07036110005195
GTIN2	07036110190044
GTIN3	07036110490045
Opprettet dato	01.04.2016
Oppdatert dato	30.09.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	12 grader (C)
Holdbarhet, total	159 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>

