



MILLS EKTE MAJONES 160g

160 GRM

Mills ekte majones, hele Norges majones! Uunnværlig til rekesmørbrødet og en favoritt hos mange brukt i kombinasjon med annet pålegg. Den velkjente tuben har nå fått en ny og praktisk kork som er enklere å åpne og gjør at man kan velge mellom stor eller liten åpning på tuben. Dermed har man muligheten til å få en bred eller smal majonesstripe.

Varenummer: 146314 | EPD-nummer: 4670147 | GTIN: 07036110009841



PRODUSENT:
MILLS AS

VAREMERKE:
Mills

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

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

**105 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Mills**

Ingredienser

Rapsolje (76 %), vann, **eggeplomme** (5 %, **egg** fra frittgående høner), eddik, sukker, salt, fortykningsmiddel (guarkjerner), xantangummi, konserveringsmiddel (kaliumsorbat, natriumbenzoat), surhetsregulerende middel (sitronsyre), aroma, antioksidant (E 385), fargestoff (betakaroten)

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	2 900 kJ/ 705 kcal
Fett	77,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	5,00 g
- Enumettede fettsyrer	47,00 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	21,00 g
Karbohydrat	2,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,00 g
Protein	1,00 g
Salt	0,60 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Sauser, smørepålegg og krydder
Varenummer	146314
EPD-nummer	4670147
GTIN	07036110009841
GTIN2	07036110112114
GTIN3	07036110410807
Opprettet dato	13.02.2017
Oppdatert dato	09.05.2022

Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	12 grader (C)
Holdbarhet, total	183 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>

