



MILLS EKTE REMULADE KUVERT 12g

1380 GRM

Mills Remulade er selvskeven følge til roastbeef og stekt fisk. Her får den i en praktisk 12 g porsjonpakning, perfekt til å f.eks legge ved en baguette med roastbeef. Nå har vi oppgradert både posen og eksponeringskartongen med et nytt Mills design

Varenummer: 140564 | EPD-nummer: 376004 | GTIN: 07036110100265



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, vann, sylteagurk (6 %), sukker, **eggeplomme** (4 %, **egg** fra frittgående høner), eddik, **sennepsfrø**, salt, fortykningsmiddel (guarkjerneremel, xantangummi, E 1422), konserveringsmiddel (kaliumsorbat, natriumbenzoat), surhetsregulerende middel (sitronsyre), løk, krydder (med muskatblomme), aroma, fargestoff (riboflavin, betakaroten, karamell, klorofyllin), antioksidant (E 385)

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	2 430 kJ/ 590 kcal
Fett	62,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,00 g
- Enumettede fettsyrer	38,00 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	17,00 g
Karbohydrat	7,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	6,00 g
Protein	1,00 g
Salt	0,80 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Sauser, smørepålegg og krydder
Varenummer	140564
EPD-nummer	376004
GTIN	07036110100265
GTIN2	07036110400327
GTIN3	07036110400327
Opprettet dato	01.04.2016
Oppdatert dato	11.09.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	0 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>

