



## MILLS EKTE MAJONES 5 kg

5000 GRM

Mills Ekte majones, den klassiske norske majonesen. Det høye innholdet av vegetabilsk olje og eggeplommer gjør denne majonesen utmerket til garnityr. Våre majonesspann er nå godkjent for gjenbruk på ditt kjøkken. Last ned dokumentasjonen du trenger på vår blogg Kokkeknep <https://blogg.millsproffpartner.no/baerekraft-i-boetter-og-spann-for-storhusholdningen>

Varenummer: 144457 | EPD-nummer: 2793610 | GTIN: 07036110109381



PRODUSENT:  
MILLS AS

VAREMERKE:  
Mills

Vil du vite mer om produktet?  
Ta kontakt på:

+47 228 08 600  
[forbrukerservice@mills.no](mailto:forbrukerservice@mills.no)  
[www.mills.no/](http://www.mills.no/)

104 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra Mills

## Ingredienser

Rapsolje (76 %), vann, **eggeplomme** (5 %, **egg** fra frittgående høner), eddik, sukker, salt, fortykningsmiddel (guarkjerneremmel, 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	144457
EPD-nummer	2793610
GTIN	07036110109381
GTIN2	07036110409863
GTIN3	07036110409863
Opprettet dato	01.04.2016
Oppdatert dato	05.12.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	12 grader (C)
Holdbarhet, total	153 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>

