



MILLS FRITYROLJE spann 10 liter



10 LTR

Nye Mills Frityrölje er fri for palmeolje. Den nye frityrøljen er en 100 % rapsolje, med meget god temperaturstabilitet, brukslengde og smak. Oljen oppnår raskt riktig steketemperatur.

Varenummer: 144447 | EPD-nummer: 2793826 | GTIN: 07036110109428



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

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 | 3 700 kJ/ 900 kcal |
| Fett | 100,00 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 7,00 g |
| - Enumettede fettsyrer | 73,00 g |
| hvorav | |
| - Flerumettede fettsyrer | 15,00 g |
| Karbohydrat | 0,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,00 g |
| Protein | 0,00 g |
| Salt | 0,00 g |

* av daglig referanse inntak

Produktinformasjon

| | |
|------------------|---|
| Opprinnelsesland | Sverige |
| Ophavsland | Norge |
| Varegruppe | Spiselige vegetabiliske oljer eller planteoljer |
| Varenummer | 144447 |
| EPD-nummer | 2793826 |
| GTIN | 07036110109428 |
| GTIN2 | 07036110408354 |
| GTIN3 | 07036110408354 |
| Opprettet dato | 01.04.2016 |
| Oppdatert dato | 26.10.2023 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 5 grader (C) |
| Temperatur, max. | 25 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 369 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> |

