



## Mills Coleslaw 2.5kg

2500 GRM

Mills Coleslaw er basert på en frisk blanding av majones og yoghurt med bare 20 % fett. Knasende god kål, gulrøtter og kuttet purre kompletterer smaken. Det hele avrundes med sort pepper og sennep. Mills Coleslaw passer ypperlig til pulled pork, eller i kombinasjon med alle former for grillmat og stekt fisk, fugl og storfe.

Varenummer: 151140 | EPD-nummer: 6324495 | GTIN: 07036110472027



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/)

96 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra MILLS

## Ingredienser

Kål (40 %), rapsolje, gulrot (16 %), **sennepsfrø**, **yoghurt** (6 %) (**lettmeik**, yoghurtkultur), vann, purre (3 %), sitronjuice, sukker, **eggeplomme**, eddik, konserveringsmiddel (kaliumsorbat, natriumbenzoat), salt, pepper, fortykningsmiddel (guarkjerneremel, xantangummi), surhetsregulerende middel (melkesyre, natriumdiacetat, eplesyre), krydder, aroma

## 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	840 kJ/ 205 kcal
Fett	19,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
- Enumettede fettsyrer	11,00 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	5,00 g
Karbohydrat	6,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	5,00 g
Protein	2,00 g
Salt	0,70 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Ferdigsalater
Varenummer	151140
EPD-nummer	6324495
GTIN	07036110472027
GTIN2	7036110472027
GTIN3	7036110307220
Opprettet dato	16.01.2024
Oppdatert dato	17.01.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	6 grader (C)
Holdbarhet, total	51 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	29 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

