



Mozzarella, revet 2 x 2,5kg

2500,0 GRM

Revet norskprodusert mozzarella. Den ultimate pizzaosten alle de gode egenskapene som kreves: Mild og god smak som harmonerer godt med øvrig pizzagarnityr. God bruning og delikat farge etter steking. Optimale trådegenskaper. Tips: kan også brukes til pastaretter, ostesmørbrød, og annen gratinering.

Varenummer: 2705 | EPD-nummer: 4262663 | GTIN: 07056950027058



PRODUSENT:
SLÅTTO MARKETING AS

VAREMERKE:
SLÅTTO

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 908 28 865
jan-erik.teigen@slaatto.no
www.slaatto.no/

190 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra SLÅTTO

Ingredienser

Pasteurisert MELK, syrekultur, potetmel (1,5%), salt, mikrobiell løpe.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Egg		●
Fisk		●
Gluten		●
Melk	●	
Nøtter		●
Peanøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Skalldyr		●
Soya		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Bløtdyr		●
Lupin		●

● 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	1 320 kJ/ 316 kcal
Fett	23,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	15,00 g
Karbohydrat	1,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,60 g
Protein	27,00 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Behandlet ost
Varenummer	2705
EPD-nummer	4262663
GTIN	07056950027058
GTIN2	07056950127055
GTIN3	07056950227052
Opprettet dato	20.12.2016
Oppdatert dato	12.02.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	90 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	30 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>