



## Pizzakrydder, Slåtto

2000 GRM

Slåtto pizzakrydder kan strøs på pizzaen etter steking, men er også en viktig bestanddel av en god pizzasaus. Bland i Slåtto Pizzasaus så får du en pizzasaus kundene kommer til å elske!

Varenummer: 12503 | EPD-nummer: 319202 | GTIN: 07056950125037



**PRODUSENT:**  
SLÅTTO MARKETING AS

**VAREMERKE:**  
SLÅTTO

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 232 88 400  
[post@slatto.no](mailto:post@slatto.no)  
[www.slatto.no/](http://www.slatto.no/)

187 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra SLÅTTO

## Ingredienser

Fenikkel, sukker, løk, oregano, hvitløk, svart pepper, timian, merian

## 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	1 805 kJ/ 429 kcal
Fett	6,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,42 g
Karbohydrat	74,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	38,50 g
Kostfiber	19,50 g
Protein	9,30 g
Salt	0,14 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Spania
Varegruppe	Krydderblending
Varenummer	12503
EPD-nummer	319202
GTIN	07056950125037
GTIN2	07056956125031
GTIN3	07056956125031
Opprettet dato	20.12.2016
Oppdatert dato	15.10.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	1 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	1095 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	365 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>