

Fries & Chicken Krydder 550g

I denne krydderblandingen har vi brukt SUMAK, som er et av de eldste krydderne vi kjenner til. Sumak er et syrlig rødt bær som er brukt i matlaging i middelhavsregionen siden oldtiden. Sumak gir en god sitrusaktig smak. Sammen med andre nøye utvalgte urter og krydder har Slåtto skapt en ny smak på markedet ! Perfekt til kylling, pommes frites og fisk. Prøv hel kylling marinert i en rub av Fries & Chicken krydder.

Varenummer: 12506 | EPD-nummer: 6713184 | GTIN: 07056950125068

PRODUSENT:
SLÅTTO MARKETING AS

VAREMERKE:
SLÅTTO

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 232 88 400
post@slatto.no
www.slaatto.no/

206 produkter i databasen

Se flere produkter fra SLÅTTO

Ingredienser

Salt, sumak, tomatpulver, dextrose, løk, fennikel, brunt farinsukker (sukker, maltodekstrin, potetstivelse, rørsukkersirup), gjærekstrakt (maltodekstrin, rapsolje), antiklumpemiddel (E 552), allehånde, oregano, hvitløk, svartpepper, cayennepepper, timian, merian.

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 15.11.2026

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	738 kJ/ 1 761 kcal
Fett	2,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	30,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	19,00 g
Protein	4,40 g
Salt	46,50 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	
Varegruppe	
Varenummer	12506
EPD-nummer	6713184
GTIN	07056950125068
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	08.08.2025
Oppdatert dato	08.08.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	730 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	185 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 15.11.2026