



Krydder Basilikum

Basilikum (*Ocimum basilicum*) passer til de fleste matretter, som fisk - og eggretter, salater, supper, sauser og pastaretter. Spesielt godt passer basilikum sammen med tomat, men også sammen med løk og hvitløk. De eteriske oljenesom gir basilikum dens spesielle og aromatiske smak og duft, er meget flyktige, basilikum skal derfor ikke brukes ved lang koketid. Basilikum egner seg dårlig for tørking og frysing. Det er den grønne som er vanligst, men det finnes flere typer basilikum i handelen, rød basilikum, sitronbasilikum, og kanelbasilikum. Basilikum selges både avskåret og i potter, både norsk produksjon og import fra Nederland, Italia, Israel og Spania.

Varenummer: 6581 | EPD-nummer: | GTIN: 07072368018297



PRODUSENT:

Odd Langdalen Frukt og Grønt
Engros AS

VAREMERKE:

Odd Langdalen

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 231 70 180

kundesenter@langdalen.no

www.langdalen.no

333 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Odd Langdalen

Ingredienser

KRYDDER BASILIKUM

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	90 kJ/ 21 kcal
Fett	0,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,40 g
Kostfiber	3,40 g
Protein	3,10 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	6581
EPD-nummer	
GTIN	07072368018297
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	31.10.2016
Oppdatert dato	17.12.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	1 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>