



Sellerirot Staver

Selleri staver leveres i vacuumert pakke. Kuttedimensjone er 10mm tykkelse og 70mm lengde. Sellerirot kommer fra Middelhavsområdet, og dyrkes over hele Europa. Den har vært kjent i Norge i lang tid, og er mye brukt som suppegrønnsak. Det er en lysebrun, rund og knudret rotknoll. Det sprø og hvite fruktkjøttet er rikt på eteriske oljer og har en aromatisk duft, og en litt skarp søtlig smak. Sellerirot selges i begynnelsen av sesongen som bunterot med gresset hengende på. Denne varen produseres ferskt på bestilling og kan bare bestilles for levering mandag, onsdag og fredag og vi må motta ordren før 12:00 siste virkedag før levering

Varenummer: 4204 | EPD-nummer: | GTIN: 07072368100398



PRODUSENT:
Odd Langdalen Frukt og Grønt
Engros AS

VAREMERKE:
Fresh cut

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 231 70 180
kundesenter@langdalen.no
www.langdalen.no

**71 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Fresh cut**

Ingredienser

Sellerirot

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	114 kJ/ 27 kcal
Fett	0,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	2,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,60 g
- Stivelse	0,20 g
Kostfiber	3,50 g
Protein	1,60 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Grønnsaker
Varenummer	4204
EPD-nummer	
GTIN	07072368100398
GTIN2	07072368004832
GTIN3	07072368009240
Opprettet dato	15.04.2016
Oppdatert dato	16.04.2024

Oppbevaring

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