

Brun saus 5x1,2kg Frys

En fyldig og rund brun saus som er glutenfri. Spesialutviklet av kokker, for kokker! Perfekt til klassiske middagstallerkener eller buffet. Kommer i praktisk ståpose på 1,2kg (5 fid). Må gjennomvarmes.

Varenummer: 1165 | EPD-nummer: 5963301 | GTIN: 07090006964812

PRODUSENT:
GRILSTAD AS

VAREMERKE:
GRILSTAD

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 623 32 010
foodservice@grilstad.no
www.grilstad-foodservice.no

254 produkter i databasen

Se flere produkter fra GRILSTAD

Ingredienser

Vann, storfekraft (kjøtt og kraft av storfe, salt), modifisert stivelse, **fløte**, **smør**, kyllingkraft (stekt kylling med honning, kjøtt og kraft av kylling, vann, salt), storfebuljong (naturlig aroma), sukker, sukkerkulør (fargestoff (E150c), salt), salt, løkpulver, krydder.

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: 29.11.2026

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	240 kJ/ 57 kcal
Fett	2,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,60 g
Karbohydrat	5,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,30 g
Protein	2,00 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	1165
EPD-nummer	5963301
GTIN	07090006964812
GTIN2	7090006964829
GTIN3	7090006964836
Opprettet dato	04.08.2025
Oppdatert dato	04.08.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-50 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	100 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: 29.11.2026