

Sorbet av pasjonsfrukt 4,5 liter

4,5 Liter

Kulinaris, den lille iskremfabrikken på Kolbotn, har som mål å lage verdens beste pasjonsfruktsorbet.
Denne sorbeten er en fruktis laget på frisk pasjonsfrukt. Ingen kunstige aromaer eller farger.

Varenummer: 1014 | EPD-nummer: 4342473 | GTIN: 07090008301547

PRODUSENT:
Kulinaris AS

VAREMERKE:
Kulinaris

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 668 00 250
roar@kulinaris.no
www.kulinaris.no

61 produkter i databasen

Se flere produkter fra Kulinaris

Ingredienser

Vann, 30% pasjonsfrukt, sukker, dekstrose, glukose, stabilisator (johannesbrødkjernemel, guarkjernemel, cellulosegummi), emulgator (sorbitol, mono- og diglyserider av vegetabilske fettsyrer)

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: 19.11.2026

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Hasselnøtter, Mandel, Pistasjnøtter), Melk og Peanøtter**

● 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	569 kJ/ 136 kcal
Fett	0,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	34,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	32,00 g
Protein	0,00 g
Salt	0,04 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, iskrem eller iskremdesserter
Varenummer	1014
EPD-nummer	4342473
GTIN	07090008301547
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	15.06.2017
Oppdatert dato	08.10.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	-50 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	730 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	243 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: 19.11.2026