



## Sorbet av pasjonsfrukt 4,5 liter

4,5 Liter

Kulinaris, den lille iscremfabrikken 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](mailto:roar@kulinaris.no)  
[www.kulinaris.no](http://www.kulinaris.no)

**28 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Kulinaris**

## Ingredienser

Fruktis. Ingredienser: Vann, 30% pasjonsfrukt, sukker, dekstrose, glukose, stabilisator (johannesbrødkjernemel, quarkjernemel, cellulosegummi), emulgator (sorbitol, mono- og diglyserider av vegetabiliske fettsyrer).

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Hasselnøtter, Mandel, Pistasjønøtter), Egg 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	01.12.2017

## 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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>