

Sellerirotpurékrem

2 KG

Fyldig og fløyelsmyk sellerirotpurékrem med mild og karakteristisk sellerirotsmak. Laget fra bunnen av med 90 % sellerirot og 10 % smør og fløte. Ikke ultraprosessert. Laget med norske og kortreiste råvarer. Har lavt saltinnhold. Klar til bruk og krever kun oppvarming. Den fyldige konsistensen gjør at purékremen enkelt kan spes ut ved behov, avhengig av bruk og servering. Passer godt til kjøtt, fisk og kylling, eller som base i supper, sauser, gratenger og vegetarretter. Purékremen er vegetarisk og inneholder melk.

Varenummer: 6933493 | EPD-nummer: 6933493 | GTIN: 07090066510226

PRODUSENT:
Foodyfly AS

VAREMERKE:
Foodyfly AS

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 922 30 129
post@foodyfly.no; https://www.foodyfly.no/

12 produkter i databasen

Se flere produkter fra Foodyfly AS

Ingredienser

Sellerirot (90 %), **SMØR (MELK), FLØTE (MELK),** salt.

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: 23.11.2026

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	361 kJ/ 88 kcal
Fett	8,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	5,40 g
Karbohydrat	1,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,20 g
Protein	0,70 g
Salt	0,60 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	6933493
EPD-nummer	6933493
GTIN	07090066510226
GTIN2	17090066510223
GTIN3	27090066510220
Opprettet dato	09.04.2026
Oppdatert dato	14.04.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-15 grader (C)
Holdbarhet, total	150 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	2 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	14 dager

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: 23.11.2026