



## Eplebåter 2x2,5kg

5 kg

Ferdig skrelte, deilige eplebåter som kan ligge lenge uten å bli bruke og som kan brukes i alt - kaker, desserter, som garnityr osv.

Varenummer: 96011221 | EPD-nummer: 4467015 | GTIN: 07310500058801



**INFORMASJONSEIER:**

Findus Norge AS

**PRODUSENT:**

Findus Norge AS

**VAREMERKE:**

Findus

**Vil du vite mer om produktet?**

**Ta kontakt på:**

[findus.foodservices@no.findus.com](mailto:findus.foodservices@no.findus.com)

[www.findusfoodservice.no](http://www.findusfoodservice.no)

**196 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Findus**

## Ingredienser

Eplebåter, salt, surhetsregulerende middel (sitronsyre) og antioksidant (askorbinsyre)

## 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	173 kJ/ 41 kcal
Fett	0,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,02 g
Karbohydrat	9,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	8,70 g
Kostfiber	2,20 g
Protein	0,20 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	Italia
Varegruppe	
Varenummer	96011221
EPD-nummer	4467015
GTIN	07310500058801
GTIN2	07310500032245
GTIN3	07310500106793
Opprettet dato	11.02.2016
Oppdatert dato	20.03.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

## Tilberedning

Spiseklar

Tines ca 1,5 time i romstemperatur. Før bruk i bakverk trengs ingen forhåndstining.