



Rapsolje 10ltr

10 liter spann

Rapsolje er en vegetabilsk matolje som utvinnes av frøene til rapsplanten. En rapsolje av god kvalitet har minst mettet fett.

Varenummer: 96011114 | EPD-nummer: 2161388 | GTIN: 07310500081007



INFORMASJONSEIER:

Findus Norge AS

PRODUSENT:

Findus Norge AS

VAREMERKE:

Findus

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

findus.foodservices@no.findus.com
www.findusfoodservice.no

199 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Findus

Ingredienser

Rapsolje, skumdempende middel (E900)

Allergener

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

● 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	3 700 kJ/ 880 kcal
Fett	100,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,00 g
- Enumettede fettsyrer	60,00 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	28,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	0,00 g
Salt	0,00 g

* av daglig referanse inntak

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	Sverige
Varegruppe	Spiselige vegetabiliske oljer eller planteoljer
Varenummer	96011114
EPD-nummer	2161388
GTIN	07310500081007
GTIN2	07310500092270
GTIN3	07310500092270
Opprettet dato	17.11.2014
Oppdatert dato	20.03.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	360 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

Friteres	Brukes som den er til fritering. Rapsoljen kan også anvendes som matolje og ingrediens inn i f. eks. majones, salatdressinger, marinader og til steking. I 100 g olje er det 10 % omega-3 (alfa-linolensyre) og 19 % omega-6 (linolsyre). Transfettsyre <1 %. Obs: Vi anbefaler at fritureoljen siles hver dag for lengre levetid. Bland aldri ny og brukt olje da gammel olje raskt bryter ned ny olje.
----------	--

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Oljer/fett, spiselig
Klasse	Oljer, spiselig