



## PASTA LUMACONI

500 gr

Jacobs Utvalgte Lumaconi er formet som åpne skjell som fylles med rikelig med pastasaus. Pastaen fra Jacobs Utvalgte lages med durumhvete etter original oppskrift fra Sør-Italia. Den er litt større og tykkere enn mye annen pasta. De blir støpt i bronseformer som gir en naturlig, ru overflate. Den litt røffe strukturen trekker til seg mer saus og er et godt valg når du vil kose deg litt ekstra.

Varenummer: 3064045 | EPD-nummer: 3064045 | GTIN: 07311041052563



**PRODUSENT:**  
Unil AS

**VAREMERKE:**  
JACOBS UTVALGTE

**Vil du vite mer om produktet?**  
Ta kontakt på:

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

**606 produkter i**  
databasen

Se flere produkter  
fra JACOBS  
UTVALGTE

## Ingredienser

Durumhvete semolina. ||Kan inneholde spor av soya, sennep, rug, spelt, bygg, khorasan og havre. Allergen- ingredienser: **SOYA, SENNEP, RUG, SPELT, HAVRE, BYGG, KHORASAN**

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Havre, Kamut, Rug, Spelt, Bygg), Soya og Sennep**

● 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	1 514 kJ/ 357 kcal
Fett	1,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
- Enumettede fettsyrer	0,30 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,80 g
Karbohydrat	72,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,00 g
- Stivelse	68,00 g
Kostfiber	3,00 g
Protein	12,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	
Varegruppe	Lagringsstabile ferdigpoteter, -ris, -pasta eller -fyll
Varenummer	3064045
EPD-nummer	3064045
GTIN	07311041052563
GTIN2	27311041052567
GTIN3	47035620002661
Opprettet dato	24.10.2025
Oppdatert dato	27.03.2026

## Oppbevaring

Temperatur, min	18 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	1095 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>

