



OREGANO

1000 GRM

Oregano er pizzaens og tomatens faste følgesvenn. Smaken er kraftig og aromatisk. Den kalles gjerne for "fjellets fryd" på grunn av sine vakre blå blomster som lyser opp bergknattene der den vokser. I Santa Marias oregano finner du bare blader og blomster, ikke stilker og strå. Knus gjerne oreganoen i hånden for å frigjøre smak og aroma før bruk. Ha den på pizza, grillet kjøtt, i pastasauser og supper.

Varenummer: 4839 | EPD-nummer: 416321 | GTIN: 07311310048396



PRODUSENT:
Santa Maria

VAREMERKE:
Santa Maria

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

+47 675 55 280

forbrukerkontakt@santamaria.no
www.santamariaworld.com/no/foodservice/

**319 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Santa Maria**

Ingredienser

Oregano

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	1 101 kJ/ 265 kcal
Fett	4,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,50 g
Karbohydrat	26,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,10 g
Protein	9,00 g
Salt	0,06 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Krydderblanding
Varenummer	4839
EPD-nummer	416321
GTIN	07311310048396
GTIN2	77311310048395
GTIN3	77311310048395
Opprettet dato	28.11.2014
Oppdatert dato	13.11.2019

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	1095 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	995 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>