



Anis malt 460G

Anis brukes mest i brødbaking og til skalldyr. Malt anis kommer fra anisurtens tørkede frø, som har en utpreget smak av lakris.

Varenummer: 101172 | EPD-nummer: 4815189 | GTIN: 07311311011726



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

Anis

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 | 1 606 kJ/ 384 kcal |
| Fett | 16,00 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,60 g |
| Karbohydrat | 35,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,00 g |
| Protein | 18,00 g |
| Salt | 0,04 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|--------------------------|
| Opprinnelsesland | Tyrkia |
| Opphavsland | |
| Varegruppe | Krydder eller ekstrakter |
| Varenummer | 101172 |
| EPD-nummer | 4815189 |
| GTIN | 07311311011726 |
| GTIN2 | 17311311011723 |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 15.05.2024 |
| Oppdatert dato | 15.05.2024 |

Oppbevaring

| | |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Temperatur, min | 2 grader (C) |
| Temperatur, max. | 8 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 1095 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 438 dager |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |