



SORT PEPPER MALT



350 GRM

Sort Pepper er en av de krydderne det handles mest med i hele verden. Sort Pepper er den umodene, fermenterte og tørkede frukten fra pepperplanten piper Nigrum. Smaken er aromatisk og ren med en behagelig hete. Den aromatiske smaken sitter i både kjernen og skallet, og frigjøres ved kverning. Ferdig malt pepper er derfor noe mindre aromatisk. Malt pepper kan med fordel kjøpes lite og ofte for best mulig smaksopplevelse.

Varenummer: 101214 | EPD-nummer: 4816005 | GTIN: 07311311012143

PAULIG

PRODUSENT:
Paulig Norway AS

VAREMERKE:
Santa Maria

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 675 55 280

forbrukerkontakt@santamaria.no

www.pauligpro.com/no

294 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Santa Maria

Ingredienser

Sort peber.

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	1 158 kJ/ 276 kcal
Fett	3,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,40 g
Karbohydrat	39,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,60 g
Kostfiber	25,00 g
Protein	10,00 g
Salt	0,05 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	India
Varegruppe	Krydderblanding
Varenummer	101214
EPD-nummer	4816005
GTIN	07311311012143
GTIN2	17311311012140
GTIN3	
Opprettet dato	08.09.2017
Oppdatert dato	10.01.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	1095 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	895 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>