



GELATINPULVER

600 GRM

Gelatinpulver. Til mousse, pannacotta, gele osv.

Varenummer: 101230 | EPD-nummer: 4816179 | GTIN: 07311311012303

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

Gelatinepulver af animalsk oprindelse, smag- og lugtfrit.

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	1 459 kJ/ 343 kcal
Fett	0,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	86,00 g
Salt	0,49 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Danmark
Varegruppe	Krydderblanding
Varenummer	101230
EPD-nummer	4816179
GTIN	07311311012303
GTIN2	17311311012300
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)	Ikke oppgitt
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	Ikke oppgitt