



CURRY ØKOLOGISK



370 GRM

Curry laget med ingredienser fra økologiske avlinger. Curry er godt til både svinekjøtt og kylling. Høver smaken på risretter, sauser og majoneser. Vi slår også et slag for den klassiske høns i karry, som er både godt og rimelig. Aller best får du frem smaken i curryen hvis du freser den først i smør og så tilsetter øvrige ingredienser.

Varenummer: 101232 | EPD-nummer: 4820536 | GTIN: 07311311012327

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

**293 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Santa Maria**

Ingredienser

Gurkemeje* (45%), koriander* (20%), fennikel*, sort peber*, **SENNEPSFRØ***, spidskommen/spisskummen*. *Certificeret økologisk.

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	1 436 kJ/ 345 kcal
Fett	13,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,00 g
Karbohydrat	31,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,90 g
Kostfiber	28,00 g
Protein	12,00 g
Salt	0,11 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Nederland
Varegruppe	Krydderblanding
Varenummer	101232
EPD-nummer	4820536
GTIN	07311311012327
GTIN2	17311311012324
GTIN3	
Opprettet dato	08.09.2017
Oppdatert dato	10.01.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	730 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	630 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>