



HVIT PEPPER MALT ØKOLOGISK



555 GRM

Hvit Pepper fra økologiske avlinger. Hvit Pepper er den modne, skrelte og tørkede frukten fra pepperplanten Piper Nigrum. Hvit pepper har en fyldig og varm, litt stikkende styrke med innslag av fjøs og halm. Hvit pepper passer f.eks. til fisk og skalldyr, svine-, kalve- og lammekjøtt, bechamelsaus, spinat, blomkål og majoneser.

Varenummer: 101246 | EPD-nummer: 4816336 | GTIN: 07311311012464

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

Hvid peber*. *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	1 185 kJ/ 283 kcal
Fett	2,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	42,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Kostfiber	26,00 g
Protein	10,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	India
Varegruppe	Krydderblanding
Varenummer	101246
EPD-nummer	4816336
GTIN	07311311012464
GTIN2	17311311012461
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>