

FAJITA SPICE MIX

532 GRM

Kryddermix til en klassisk Fajita. Smaken har et urtepreg med løk, sort pepper, hvitløk, cayenne og en anelse curry. Passer til både tortilla- og tacofyll med både kylling, kjøtt eller skalldyr.

Varenummer: 101251 | EPD-nummer: 4816377 | GTIN: 07311311012518

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

Krydderier og urter (33%)(paprika, chilipeber, koriander, gurkemeje, sort peber, bukkehornsfrø/bukkehornkløver, spidskommen/spisskummen, oregano, fennikel, rosmarin), løg, salt, gærekstrakt, citronjuicepulver, sukker, hvidløg, cayennepeber, antiklumpnings

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 07.11.2026

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	1 127 kJ/ 268 kcal
Fett	4,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	36,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	11,00 g
Kostfiber	14,00 g
Protein	14,00 g
Salt	18,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Lagringstabile kombinasjonsmåltider
Varenummer	101251
EPD-nummer	4816377
GTIN	07311311012518
GTIN2	17311311012515
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*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 07.11.2026