



Garam Masala Spice Mix 553G

Garam Masala er en klassisk indisk krydderblanding med smak av yoghurt, ingefær og cayenne. Passer bra til kylling, lam og svinekjøtt.

Varenummer: 101265 | EPD-nummer: 4816880 | GTIN: 07311311012655



PRODUSENT:

Santa Maria

VAREMERKE:

Santa Maria

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 675 55 280

forbrukerkontakt@santamaria.no

www.santamariaworld.com/no/foodservice/

**319 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Santa Maria**

Ingredienser

Krydderier (ingefær, spidskommen/spisskummen, koriander, kardemomme, kanel, sort peber, cayennepeber, nellike), paprika, salt, løg, hvidløg, sukker.

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 | 1 274 kJ/ 305 kcal |
| Fett | 6,70 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 1,00 g |
| Karbohydrat | 42,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 14,00 g |
| Protein | 9,70 g |
| Salt | 12,80 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|-----------------|
| Opprinnelsesland | Sverige |
| Opphavsland | |
| Varegruppe | Krydderblanding |
| Varenummer | 101265 |
| EPD-nummer | 4816880 |
| GTIN | 07311311012655 |
| GTIN2 | 17311311012652 |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 15.05.2024 |
| Oppdatert dato | 15.05.2024 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 2 grader (C) |
| Temperatur, max. | 8 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 730 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 292 dager |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |