



## CURRY MADRAS



435 GRM

Curry er godt til både svinekjøtt og kylling. Hever 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: 101282 | EPD-nummer: 4816849 | GTIN: 07311311012822

	<p><b>PRODUSENT:</b> Santa Maria</p> <p><b>VAREMERKE:</b> Santa Maria</p>	<p><b>Vil du vite mer om produktet?</b> <b>Ta kontakt på:</b> +47 675 55 280 <a href="mailto:forbrukerkontakt@santamaria.no">forbrukerkontakt@santamaria.no</a> <a href="http://www.santamariaworld.com/no/foodservice/">www.santamariaworld.com/no/foodservice/</a></p>	<p><b>326 produkter i databasen</b></p> <p><b>Se flere produkter fra Santa Maria</b></p>
---	---	--	--

## Ingredienser

Koriander (34%), gurkemeje (31%), bukkehornsfrø/bukkehornkløver, cayennepeber, spidskommen/spisskummen, fennikel, sort peber.

## 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	1 376 kJ/ 331 kcal
Fett	11,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,50 g
Karbohydrat	29,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,80 g
Kostfiber	30,00 g
Protein	14,00 g
Salt	0,12 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	Sverige
Varegruppe	Lagringstabile kombinasjonsmåltider
Varenummer	101282
EPD-nummer	4816849
GTIN	07311311012822
GTIN2	17311311012829
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>