



## PERSILLADE



720 GRM

Klassisk fransk krydder som gir maten en nydelig smak. En herlig blanding av persille, hvitløk og havsalt, som passer til alt fra kylling og kjøttdeigretter til fisk, pasta, grønnsaker og potetgrateng. Bland den gjerne med litt god olivenolje for en smakfull vinaigrette.

Varenummer: 101291 | EPD-nummer: 4817037 | GTIN: 07311311012914

**PAULIG**

**PRODUSENT:**  
Paulig Norway AS

**VAREMERKE:**  
Santa Maria

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 675 55 280  
[forbrukerkontakt@santamaria.no](mailto:forbrukerkontakt@santamaria.no)  
[www.pauligpro.com/no](http://www.pauligpro.com/no)

**294 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Santa Maria**

## Ingredienser

Salt, hvidløg (28%), persille (14%).

## 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	661 kJ/ 157 kcal
Fett	2,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	21,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,70 g
Kostfiber	6,30 g
Protein	8,40 g
Salt	56,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	Sverige
Varegruppe	Krydderblending
Varenummer	101291
EPD-nummer	4817037
GTIN	07311311012914
GTIN2	17311311012911
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>