



KYLLINGKRYDDER



640 GRM

En utvikling av tradisjonelt grillkrydder som er spesielt laget for å sette god smak på kylling. Den gode smaken kommer bl.a. fra paprika, løk og sort pepper. Salt inngår i blandingen så du behøver ikke å bruke ekstra salt.

Varenummer: 101306 | EPD-nummer: 4817771 | GTIN: 07311311013065

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

Salt, urter (rosmarin, persille, merian, timian, oregano), paprika, løg, sort peber, chilipeber, spidskommen/spisskummen, SELLERIFRØ, hvidløg, koriander, gurkemeje, bukkehornsfrø/bukkehornkløver, cayennepeber, fennikel, antiklumpningsmiddel (siliciumdioxid)

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	480 kJ/ 115 kcal
Fett	3,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	12,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,00 g
Kostfiber	9,90 g
Protein	4,70 g
Salt	64,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Krydderblanding
Varenummer	101306
EPD-nummer	4817771
GTIN	07311311013065
GTIN2	17311311013062
GTIN3	
Opprettet dato	08.09.2017
Oppdatert dato	23.08.2023

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>