

KANEL MALT 67G

Kanel er et søtt og aromatisk krydder som passer utmerket i desserter og bakverk. Kanel setter også god smak i indiske og andre eksotiske gryteretter. Kanel er en av de eldste krydderne og kommer fra kaneltreets bark. Det finnes flere sorter kanel. Santa Marias kanel kommer fra Indonesia og heter Cinnamomum Burmanii. Det er den mest populære kanelsorten, takket vare sin fyldige smak som holder seg godt ved baking (oppvarming).

Varenummer: 101403 | EPD-nummer: 5101076 | GTIN: 07311311014031

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

Kanel

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: 11.11.2026

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	1 005 kJ/ 243 kcal
Fett	1,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	27,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,20 g
Protein	4,00 g
Salt	0,03 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Indonesia
Opphavsland	Indonesia
Varegruppe	Krydder eller ekstrakter
Varenummer	101403
EPD-nummer	5101076
GTIN	07311311014031
GTIN2	17311311014038
GTIN3	
Opprettet dato	15.05.2024
Oppdatert dato	15.05.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	8 grader (C)
Holdbarhet, total	1095 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	438 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: 11.11.2026