



Kanel, malt

210 GRM

Kanel er et søtt og aromatisk krydder som kommer fra kaneltreets bark. Det finnes flere sorter kanel. I Santa Maria har vi valgt Cinnamomum Burmanii fra Indonesia. Det er den mest populære kanel sorten, takket være sin fylldige smak som holder seg godt ved f.eks. baking. Kanel er godt på grøt, i kaker og boller, i yoghurt og sammen med frukt. Kanel setter også god smak i indiske og andre eksotiske gryteretter.

Varenummer: 101406 | EPD-nummer: 5073184 | GTIN: 07311311014062

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

294 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Santa Maria

Ingredienser

Kanel

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	27,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,20 g
Protein	4,00 g
Salt	0,03 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Indonesia
Varegruppe	Krydderblanding
Varenummer	101406
EPD-nummer	5073184
GTIN	07311311014062
GTIN2	17311311014069
GTIN3	
Opprettet dato	06.08.2018
Oppdatert dato	10.01.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	10 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	1095 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>