



BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri



350 GRM

Oppdag vår nye hotte og allsidige sør-amerikanske krydderblanding! Det er bare å tilsette olje og vann, så har du en frisk saus til dine stekte, grillede eller bakte grønnsaker i løpet av noen minutter. Sausen egner seg også til salatdressing eller i en marinade.

Varenummer: 101998 | EPD-nummer: 5202684 | GTIN: 07311311019982

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

Krydder (løk, tomat, hvitløk, sort pepper, rød chili, spisskum), urter (23%) (persille, korianderblad, oregano), salt, limejuicepulver.

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	1 115 kJ/ 265 kcal
Fett	3,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	39,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	10,00 g
Protein	12,00 g
Salt	18,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Krydderblanding
Varenummer	101998
EPD-nummer	5202684
GTIN	07311311019982
GTIN2	17311311019989
GTIN3	
Opprettet dato	04.02.2019
Oppdatert dato	26.02.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, total	730 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>