



## BBQ Sauce & Rub Mix Red Chili & Ginger



490 GRM

Red Chili & Ginger blir til en fantastisk dipp for rå eller stekte grønnsaker på et par minutter. Mulighetene er like uendelige som den fyldige chili- og ingefærsmaken, stappfull av sødme fra ananas og løk. Den rundes av med en frisk smak av sitrongress, lime og galangal og forsegles med en touch av koriander.

Varenummer: 101999 | EPD-nummer: 5202726 | GTIN: 0731131101999

**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

Krydder og urter (løk, hvitløk, ingefær (8,0%), korianderblad, rød chili (1,0%), galangal, sort pepper), sukker, ananassaft pulver, limejuicepulver, salt, paprikaekstrakt, citrongressekstrakt, antiklumpemiddel (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	1 379 kJ/ 325 kcal
Fett	2,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	63,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	23,00 g
Protein	7,80 g
Salt	5,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Krydderblanding
Varenummer	101999
EPD-nummer	5202726
GTIN	07311311019999
GTIN2	77311311019998
GTIN3	
Opprettet dato	04.02.2019
Oppdatert dato	13.11.2019

## 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>