



Albasaus

9200,0 GRM

Flytende vegetabilsk fett til steking, smøring, baking etc. Svært drøy i bruk, god smøraroma. Kokser ikke i panner eller ovn. Kan brukes til alt: som sausbase, smøring av panner, som smeltet smør, til steking, i majones, i salatdressinger, som grillolje, til pasta. Slåtto albasaus er et fantastisk godt og allsidig produkt.

Varenummer: 109 | EPD-nummer: 699272 | GTIN: 07313840040567



PRODUSENT:
SLÅTTO MARKETING AS

VAREMERKE:
SLÅTTO

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 232 88 400
post@slatto.no
www.slaatto.no/

**187 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra SLÅTTO**

Ingredienser

Rapsolje, E322 (emulgeringsmiddel av solsikkelecitin), aroma, farge(E160a).

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Egg		●
Fisk		●
Gluten		●
Melk		●
Nøtter		●
Peanøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Skalldyr		●
Soya		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Bløtdyr		●
Lupin		●

● 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	3 700 kJ/ 900 kcal
Fett	100,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,40 g
- Flerumettede fettsyrer	29,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	0,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Spiselige vegetabiliske oljer eller planteoljer
Varenummer	109
EPD-nummer	699272
GTIN	07313840040567
GTIN2	07056950061090
GTIN3	07056950061090
Opprettet dato	20.12.2016
Oppdatert dato	09.07.2020

Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	123 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>