



HUMMERFOND 1LITER

1 LTR

Fond av bl.a.: Hummer, fisk, hvitvin, cognac, selleri, gulrot og purre. Gir 30 liter ferdig fond med 0,5% salt.

Varenummer: 2238 | EPD-nummer: 964650 | GTIN: 07322550046943



INFORMASJONSEIER:
Haugen-Gruppen

PRODUSENT:
TOUCH OF TASTE

VAREMERKE:
Touch of Taste

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

companymail@haugen-gruppen.no
www.haugen-gruppen.no/storkjokken

15 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Touch of Taste

Ingredienser

Vann, tomatpuré, salt, hvitvin, **fisk**, brandy, **selleri**, **hummer**, syre (melkesyre), modifisert potetstivelse, aroma (inneholder selleri), konserveringsmiddel (kaliumsorbit).

Saltinnhold i utblandet fond er 0,5%

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	5 kJ/ 2 kcal
Fett	0,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,10 g
Protein	0,50 g
Salt	0,50 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Belgia
Varegruppe	
Varenummer	2238
EPD-nummer	964650
GTIN	07322550046943
GTIN2	07322551046942
GTIN3	07036340009024
Opprettet dato	09.04.2015
Oppdatert dato	30.01.2019

Oppbevaring

Temperatur, min	1 grader (C)
Temperatur, max.	30 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>