



VILTFOND 1LITER

1 LTR

Fond av bl.a.: Norsk reinsdyrkjøtt og bein, cognac, kantareller, rødvin, einebær og løk. Gir 30 liter ferdig fond med 0,5% salt.

Varenummer: 2240 | EPD-nummer: 964684 | GTIN: 07322550046967



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, rødvin, solbærsaft, salt, aroma, kjøttekstrakt, karamellisert sukker, reinsdyrkjøtt, kantareller, modifisert potetstivelse, ekstrakt (einebær, løk, persille), maltodextrin, løk, rapsolje, krydder, karamellisert glukosesirup, konserveringsmiddel (kaliumsorbat).
Saltinnhold i fortynnet 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 | 2240 |
| EPD-nummer | 964684 |
| GTIN | 07322550046967 |
| GTIN2 | 07322551046966 |
| GTIN3 | 07036340009048 |
| Opprettet dato | 09.04.2015 |
| Oppdatert dato | 31.01.2019 |

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> |