



VILTFOND 1LITER

1 LTR

Fond av bl.a.: Norsk reinsdyrkjøtt og bein, cognac, kantareller, rødvin, eiebær 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

**11 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 (eiebær, løk, persille), maltodextrin, løk, rapsolje, krydder, karamellisert glukosesirup, konserveringsmiddel (kaliumsorbat).
Saltinnhold i fortynnet fond er 0,5%

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	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>