



## Fond red & hot



1L

En intensiv fond med tydelig "hete" fra rød chilli, krydret hvitløkskarakter samt et balansert innslag av ingefær. Vegansk

Varenummer: 122785 | EPD-nummer: 4941019 | GTIN: 07322550047544



**INFORMASJONSEIER:**  
Haugen-Gruppen

**PRODUSENT:**  
TOUCH OF TASTE

**VAREMERKE:**  
TOUCH OF TASTE

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

[companymail@haugen-gruppen.no](mailto:companymail@haugen-gruppen.no)  
[www.haugen-gruppen.no/storkjokken](http://www.haugen-gruppen.no/storkjokken)

**11 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra TOUCH OF**  
**TASTE**

## Ingredienser

Vann, **SELLERIKONSENTRAT**, salt, sukker, ingefær, tomatpulver, modifisert potetstivelse, aroma, glykosesirup, curry, limekonsentrat, vineddik, chili, hvitløksekstrakt, løkekstrakt, krydder, oregano, hvitløk, glukose, paprikaekstrakt, sitrusfiber, konserveringsmiddel; kaliumsorbat. Saltinnhold utspedd fond 0,5%

## Allergener

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

● 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	10 kJ/ 2 kcal
Fett	0,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	0,50 g
Salt	0,45 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	Belgia
Varegruppe	Krydder eller ekstrakter
Varenummer	122785
EPD-nummer	4941019
GTIN	07322550047544
GTIN2	7322552047542
GTIN3	
Opprettet dato	30.01.2018
Oppdatert dato	30.01.2018

## Oppbevaring

Temperatur, min	4 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>