



Fond Green & Fresh



1L

En frisk og syrlig fond med tydelig smak av lime, der toner fra sitrongress og koriander gir en genuin frisk karakter. Vegansk.

Varenummer: 122784 | EPD-nummer: 4940870 | GTIN: 07322550047551



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, grønnsakskonsentrat (**SELLERI**, pastinakk), salt, sukker, sitronkonsentrat, ingefær, modifisert potetstivelse, aromaer, naturlig sitrongressaroma, glukosesirup, gurkemeie, korianderekstrakt, limekonsentrat, vineddik, hvitløksekstrakt, løkekstrakt, sitrusfiber, konserveringsmiddel; kaliumsorbat. Saltinnhold utspedd fond 0,5%

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri	●	
Sennep		●
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	7 kJ/ 2 kcal
Fett	0,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Kostfiber	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	122784
EPD-nummer	4940870
GTIN	07322550047551
GTIN2	7322552047559
GTIN3	
Opprettet dato	29.01.2018
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>