



Tahina Sesampasta 5kg



Stenmalt sesampasta. Brukes i dressing, til å lage hummus eller som smaksetter. Rik på mineraler, jern, kalsium, magnesium och zink. Lys og fin farge – høyeste kvalitet og deilig smak. Bruksområde: Vanlig å bruke når man lager hummus, i dressing, til frokosten, på iskrem m.m

Varenummer: 414 | EPD-nummer: 5286869 | GTIN: 07331217013273



PRODUSENT:
SLÅTTO MARKETING AS

VAREMERKE:
SLÅTTO

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 908 28 865
jan-erik.teigen@slaatto.no
www.slaatto.no/

**189 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra SLÅTTO**

Ingredienser

SESAM (100%)

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 | 882 kJ/ 211 kcal |
| Fett | 18,00 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 3,00 g |
| Karbohydrat | 5,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,00 g |
| Protein | 7,00 g |
| Salt | 0,20 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Sverige |
| Opphavsland | Sverige |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 414 |
| EPD-nummer | 5286869 |
| GTIN | 07331217013273 |
| GTIN2 | |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 03.05.2019 |
| Oppdatert dato | 09.07.2020 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 1 grader (C) |
| Temperatur, max. | 20 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 720 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 240 dager |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |