



Perlecouscous 2,5kg

Perlecouscous, også kjent som Moghrabieh, er en større form for couscous laget av durumhvete. Kornene har størrelsen og formen til små perler og brukes som basisvare, akkurat som bulgur og ris. Den fylldige smaken gjør den perfekt for salater, gryteretter, supper og som erstatning for pasta. For å tilberede perlecouscous, kok den på svak varme i 20-25 minutter.

Varenummer: 4111 | EPD-nummer: 6732028 | GTIN: 07331217016359



PRODUSENT:
SLÅTTO MARKETING AS

VAREMERKE:
SLÅTTO

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 232 88 400
post@slatto.no
www.slatto.no/

**206 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra SLÅTTO**

Ingredienser

DURUMVETE, salt

Allergener

| Allergen | Ja | Nei |
|-------------------------------|----|-----|
| Gluten Hvete | ● | |
| 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 | 1 507 kJ/ 3 360 kcal |
| Fett | 0,60 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,10 g |
| Karbohydrat | 72,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,00 g |
| Protein | 13,00 g |
| Salt | 0,03 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | |
| Ophavsland | Libanon |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 4111 |
| EPD-nummer | 6732028 |
| GTIN | 07331217016359 |
| GTIN2 | |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 08.08.2025 |
| Oppdatert dato | 08.08.2025 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 4 grader (C) |
| Temperatur, max. | 20 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 700 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> |