



## Sjokoladepulver til automat 1 kg

Varenummer: 17910 | EPD-nummer: | GTIN: 07340161402040



**INFORMASJONSEIER:**  
Pals AS

**PRODUSENT:**  
Barry Callebaut

**VAREMERKE:**  
Van Houten

Vil du vite mer om produktet?  
Ta kontakt på:

[richard.raanaas@pals.no](mailto:richard.raanaas@pals.no)  
<https://www.barry-callebaut.com/>

2 produkter i databasen

[Se flere produkter  
fra Van Houten](#)

## Ingredienser

Sukker, **myse**pulver (**melk**), fettreduert kakaopulver 16 %, skummet**melk**pulver, antiklumpemiddel E341, salt, aroma

## 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	1 550 kJ/ 370 kcal
Fett	2,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,30 g
Karbohydrat	75,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	73,00 g
Protein	8,50 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	
Opphavsland	
Varegruppe	
Varenummer	17910
EPD-nummer	
GTIN	07340161402040
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	14.02.2024
Oppdatert dato	19.02.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>