



Eriks bearnaise Restaurant 2 l

2L

Genuin klassisk og fyldig saus fra den svenske kjødiskokken Erik Lallerstedt.

Varenummer: 385052 | EPD-nummer: 6679823 | GTIN: 07350042720620



PRODUSENT:
Oluf Lorentzen AS

VAREMERKE:
Eriks

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 414 20 711

pehi@oluf.no

www.oluf.no

8 produkter i databasen

[Se flere produkter fra Eriks](#)

Ingredienser

Rapsolje, vann, **eggeplomme** *, eddik, salt, kalvefond (vann, salt, kjøttkstrakt, kjøttkraftaroma, tomat, kalvebuljong, syre: melkesyre E270, konserveringsmiddel: kaliumsorbit E202), persille, fransk estragon, sjalottløk, krydder (bl. annet kajennepepper), konserveringsmiddel: kaliumsorbit E202, fargestoff: kurkumin E100, smøraroma. *Fra frittgående høns.

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	3 000 kJ/ 700 kcal
Fett	78,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,30 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,01 g
Protein	1,10 g
Salt	0,80 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	
Varenummer	385052
EPD-nummer	6679823
GTIN	07350042720620
GTIN2	07026591078030
GTIN3	
Opprettet dato	18.09.2025
Oppdatert dato	18.09.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	8 grader (C)
Holdbarhet, total	40 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	22 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	15 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	Ikke oppgitt