



Tamarind Curry Saus

2500,0 GRM

Den indiske delikatessen Tamarind med sitt hint av sitron gjør denne «cook-in- sausen» perfekt til kylling og svinekjøtt.

Varenummer: 404 | EPD-nummer: 177121 | GTIN: 07392555710408



PRODUSENT:
SLÁTTO MARKETING AS

VAREMERKE:
HOT SPOT

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

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

4 produkter i databasen

Se flere produkter
fra HOT SPOT

Ingredienser

Vann, tamarind 10%, paprika, smaksforsterker (E621), løk, salt, rapsolje, ingefær, sukker, chilipepper, maisstivelse, hvitløk, tomatpure, koriander, kummin, gurkemeia, fennikel, **SENNEPSPULVER**, nellik, kardemumme, curryblader, sitrongress, kanel, svartpepper, muskatnøtt, stjerneanis, mandarin, konserveringsmiddel (E202, E211)

Allergener

| Allergen | Ja | Nei |
|-------------------------------|----|-----|
| Egg | | ● |
| Fisk | | ● |
| Gluten | | ● |
| Melk | | ● |
| Nøtter | | ● |
| Peanøtter | | ● |
| Selleri | | ● |
| Sennep | ● | |
| Sesamfrø | | ● |
| Skalldyr | | ● |
| Soya | | ● |
| Svoveldioksid eller sulfitter | | ● |
| Bløtdyr | | ● |
| Lupin | | ● |

● 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 | 196 kJ/ 47 kcal |
| Fett | 2,50 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,20 g |
| Karbohydrat | 11,30 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 3,30 g |
| Protein | 0,30 g |
| Salt | 3,90 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|-----------------|
| Opprinnelsesland | Sverige |
| Opphavsland | Sverige |
| Varegruppe | Tilsetningssaus |
| Varenummer | 404 |
| EPD-nummer | 177121 |
| GTIN | 07392555710408 |
| GTIN2 | 07392555000042 |
| GTIN3 | 07056950064046 |
| Opprettet dato | 20.12.2016 |
| Oppdatert dato | 03.08.2020 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 2 grader (C) |
| Temperatur, max. | 4 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 363 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 121 dager |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |