



## Wok Szechuan Style

Wok Szechuan Style med Sichuan pepper som har en sitrustone som er en favoritt blant mange kjennere. Her kan du føle den friske pepperaktige smaken forsiktig trenge gjennom de andre rike smakene. Perfekt til wokstekte grønnsaker og for grillet/woket fisk, kylling og svinekjøtt

Varenummer: 4157 | EPD-nummer: 6051650 | GTIN: 07394345319907



PRODUSENT:  
SLÅTTO MARKETING AS

VAREMERKE:  
SLÅTTO

Vil du vite mer om produktet?  
Ta kontakt på:

+47 232 88 400  
[post@slatto.no](mailto:post@slatto.no)  
[www.slatto.no/](http://www.slatto.no/)

206 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra SLÅTTO

## Ingredienser

Vann, tomatpuré, **SOYABØNNEPASTA** (**SOYABØNNER**, vann, salt, **HVETEMEL**), rapsolje, smaksforsterker (E621), ingefær, sukker, løk, hvitløk, salt, risvin, **SOYASAU** (**SOYABØNNER**, vann, salt, **HVETEMEL**), chilipepper, eddik, **ØSTERSSAU** (**ØSTERS**, vann, salt), maisstivelse, svart pepper, mandarinskall, hvit pepper, anis, kanel, surhetsregulator (E330), konserveringsmiddel (E202, E211)

## 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	677 kJ/ 162 kcal
Fett	10,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	15,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	9,20 g
Protein	2,00 g
Salt	8,30 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	Sverige
Varegruppe	
Varenummer	4157
EPD-nummer	6051650
GTIN	07394345319907
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	01.09.2022
Oppdatert dato	01.09.2022

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	22 grader (C)
Holdbarhet, total	720 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	180 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>