



Sjokoladefondant

100 GRM

Klassisk sjokoladefondant med innbydende utseende.

Varenummer: 86132 | EPD-nummer: 4474508 | GTIN: 08008207861327



PRODUSENT:

Danora AS

VAREMERKE:

DANORA

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 231 31 800

danora@danora.no

www.danora.no/

79 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra DANORA

Ingredienser

EGG, sjokolade (15,5%) [sukker, kakaomasse, kakaosmør, emulgator (E322 (**SOYA**)), aroma], **HVETEMEL**, **SMØR**, kokosolje, sjokolade (7,5%) (kakaomasse, sukker), sukker, glukosesirup, emulgator (E322 (**SOYA**)).

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Hasselnøtter, Mandel, Pekannøtter, Pistasjønøtter, Valnøtter) og Sennep**

- 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	1 773 kJ/ 426 kcal
Fett	28,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	19,70 g
Karbohydrat	36,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	23,50 g
Protein	6,10 g
Salt	0,08 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	Frosne kaker, paier eller vannbakkels
Varenummer	86132
EPD-nummer	4474508
GTIN	08008207861327
GTIN2	
GTIN3	80082078613272
Opprettet dato	18.03.2016
Oppdatert dato	13.01.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	548 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)	3 dager

Tilberedning

Ovnsbakes	Tines ca. 1 time i romtemperatur. Stekes i ovn i ca 13 min. ved 180°C. Fondanten betraktes som best når den er varm og kremete. Reduser steketiden dersom den virker overstekt.
Tilberedes i mikrobølgeovn	Mikro: Fjern papiret, snu den frosne fondanten opp ned på et fat. Varmes i 60-70 sek. ved 450W.