



Pizzagjær

100G

Italiensk tørrgjær som er perfekt til pizzadeig. Krever 1/3 sammenlignet med fersk gjær. Kan brukes direkte i melblanding og bør oppbevares i kjøleskap etter åpning.

Varenummer: 130202 | EPD-nummer: 5507827 | GTIN: 08014601100016

Oluf Lorentzen

PRODUSENT:
Oluf Lorentzen AS

VAREMERKE:
CAPUTO

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 414 20 711
pehi@oluf.no
www.oluf.no

6 produkter i databasen

**Se flere produkter
fra CAPUTO**

Ingredienser

Naturlig tørket gjær (*Saccharomyces cerevisiae*), emulgator: sorbitanmonosterat E491.

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	1 409 kJ/ 336 kcal
Fett	5,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	14,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	14,00 g
Protein	43,70 g
Salt	0,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	
Varenummer	130202
EPD-nummer	5507827
GTIN	08014601100016
GTIN2	08014601110015
GTIN3	
Opprettet dato	25.03.2025
Oppdatert dato	25.03.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	20 grader (C)
Holdbarhet, total	720 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)	<i>Ikke oppgitt</i>