



## EXTRA VIRGIN OLIVENOLJE 1L



1 LTR

Extra Virgin Olivenolje utvunnet fra Hojiblanca olicen som gir en olivenolje med fremtredende smak av oliven. Gressrik og fruktig aroma. Litt bitterhet som minner om umoden frukt, litt skarphet og ettersmak av mandel. Produsert etter ISO 9002 standard, som er din garanti for høy og sikker kvalitet. Til utvinning av Ybarra Seleccction Aromatico brukes kun oliven av beste kvalitet. Brukes til dressinger, salater og pasta. Egner seg også til steking på middels høy varme og marinader.

Varenummer: 120782 | EPD-nummer: 2759876 | GTIN: 08410086003178



**INFORMASJONSEIER:**  
Haugen-Gruppen

**PRODUSENT:**  
YBARRA

**VAREMERKE:**  
YBARRA

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

[company@mail@haugen-gruppen.no](mailto:company@mail@haugen-gruppen.no)  
[www.haugen-gruppen.no/storkjokken](http://www.haugen-gruppen.no/storkjokken)

**16 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra YBARRA**

## Ingredienser

Ekstra Jomfru olivenolje.

## 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	3 700 kJ/ 900 kcal
Fett	100,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	15,00 g
- Enumettede fettsyrer	75,00 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	10,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	0,00 g
Salt	0,00 g

\* av daglig referanse inntak

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Spania
Ophavsland	Spania
Varegruppe	
Varenummer	120782
EPD-nummer	2759876
GTIN	08410086003178
GTIN2	58410086003173
GTIN3	07036340026830
Opprettet dato	09.04.2015
Oppdatert dato	29.02.2016

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	30 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>

