



EXTRA VIRGIN OLIVENOLJE 3L

3 LTR

Kaldpresset olivenolje, gjerne kalt Jomfuroklje. Beste kvalitet. Egner seg best i marinader og i dressinger da den har en kraftigere smak og lukt av oliven.

Varenummer: 3354 | EPD-nummer: 123208 | GTIN: 08410086102154



INFORMASJONSEIER:
Haugen-Gruppen

PRODUSENT:
YBARRA

VAREMERKE:
YBARRA

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

companymail@haugen-gruppen.no
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	3 389 kJ/ 824 kcal
Fett	91,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	13,70 g
- Enumettede fettsyrer	68,70 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	9,20 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	3354
EPD-nummer	123208
GTIN	08410086102154
GTIN2	18410086000341
GTIN3	07036340000380
Opprettet dato	09.04.2015
Oppdatert dato	29.02.2016

Oppbevaring

Temperatur, min	1 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>

