



Ybarra Solsikkeolje High Oleic 500ml



Smaknøytral olje, ypperlig til steking. High Oleic solsikkeolje har en gunstig fettsyresammensetning som likner mer på olivenolje sammenliknet med vanlig solsikkeolje

Varenummer: 126096 | EPD-nummer: 6605836 | GTIN: 08410086255454



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

18 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Ybarra

Ingredienser

Raffinert solsikkeolje high oleic (min. 80%)

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 ml.

Energi	3 700 kJ/ 900 kcal
Fett	100,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	10,00 g
- 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	126096
EPD-nummer	6605836
GTIN	08410086255454
GTIN2	18410086255451
GTIN3	07036340067765
Opprettet dato	14.07.2025
Oppdatert dato	18.07.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	11 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	0 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	0 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager