



Rødløksaus pulver 25L Knorr



25 LTR

Allsidig saus med en mild smak av rødløk med en behagelig, syrlig sødme. Gir et friskt løft i dine kylling- og kjøttretter, men også egnet til ulike fiskeretter. Varmestabil og egnet for kok/kjøl. Pulveret tilsettes i kokende væske. Glutenfri. Laktosefri. Gir 25L ferdig saus.

Varenummer: 68279354 | EPD-nummer: 5693510 | GTIN: 08710522692356



PRODUSENT:
Unilever FoodSolution

VAREMERKE:
KNORR

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.unileverfoodsolutions.no

126 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra KNORR

Ingredienser

Sukker, maltodekstrin, modifisert stivelse, rismel, salt, løk 7%, fargestoff (E150c), aromaer, rødløk 4,6%, palmefett, gjærekstrakt, solsikkeolje, appelsinskallpulver, krydder (hvittløkspulver, paprikapulver, kajennepepper, pepper, nellik), syre (sitronsyre), laurbærblad.

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 ml.

Energi	214 kJ/ 51 kcal
Fett	0,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	10,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,60 g
Protein	0,90 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Romania
Opphavsland	Romania
Varegruppe	Tilsetningssaus
Varenummer	68279354
EPD-nummer	5693510
GTIN	08710522692356
GTIN2	08710522692356
GTIN3	08710522692356
Opprettet dato	01.02.2012
Oppdatert dato	11.03.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	450 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Kokes	140 g pulver, 1L vann gir 25L ferdig saus
Kokes	Tilberedning: 1. Kok opp vannet og tilsett tørrvaren. 2. La sausen småkoke i 2 minutter under omrøring.
Kokes	Dosering: Tørrvare 140 g, 1L vann gir 25L ferdig saus. Tilberedning: 1. Kok opp vannet og tilsett tørrvaren. 2. La sausen småkoke i 2 minutter under omrøring.

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Krydder/konserveringsmidler/ekstrakter
Klasse	Sauser/dipper (sauces/spreads/dips/condiments)
Brick kode	Sauser – tilberedning (tørrvare)