



## Knorr Béarnaise Saus 3pk 3x19g

57 GR

Knorr Béarnaisesaus er kongen av smaksrike sauser og er tilberedt med estragon. så den har den helt riktige smaken. Men selv om den er mest kjent for å være en ekte biffsaus. bør du også prøve den til stekt kylling eller en god kotelett.

Varenummer: F75096 | EPD-nummer: 5439153 | GTIN: 08710604750950



**PRODUSENT:**  
Unilever Norge Dagligvare

**VAREMERKE:**  
Knorr DV.

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

[www.unilever.com](http://www.unilever.com)

**25 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Knorr DV.**

## Ingredienser

Stivelse (potet- og risstivelse), vegetabiliske oljer (solsikke- og majsolje), salt, **MELKEPROTEIN**, **HVETEMEL**, løk<sup>1</sup>, gjærekstrakt, **MELKESUKKER**, maltodextrin, emulgator ( **SOJALECITHIN** ), syre (sitronsyre), estragon 1,7%, aromaer, sukker, krydderier/krydder (bl.a. gurkemeje og persillerot<sup>1</sup>), hvidvinsekstrakt

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya	●	
Melk	●	
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av: **Egg, Selleri og Sennep**

- 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	562 kJ/ 135 kcal
Fett	11,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,60 g
Karbohydrat	6,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,90 g
Protein	3,10 g
Salt	0,64 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Romania
Ophavsland	Romania
Varegruppe	Tilsetningssaus
Varenummer	F75096
EPD-nummer	5439153
GTIN	08710604750950
GTIN2	8710604750967
GTIN3	8710604751162
Opprettet dato	23.03.2023
Oppdatert dato	28.03.2023

## Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	180 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>