



## CHILI-GARLIC WOKSAUS 1LITER

1 LTR

Klassisk kinesisk saus med sterk smak av hvitløk og chili. Meget autentisk! Passer i wok, til alt kjøtt, skalldyr og fiskeretter. Utmerket som base i supper og sauser eller som egen smaksetting i mer kompliserte oppskrifter for den drevne kokken. Bør testes!

Varenummer: 120829 | EPD-nummer: 2785673 | GTIN: 08710605020519



**PRODUSENT:**  
GO-TAN

**VAREMERKE:**  
Go-Tan

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

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

**19 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Go-Tan**

## Ingredienser

Vann, hvitløk 11%, rød chilli pepper 8%, solsikkeolje, sukker, soyasaus (vann, **soyabønner**, **hvete**, salt), løk, modifisert maisstivelse, tomatpure, salt, gjærekstrakt, **ansjos** (fisk), surhetsregulerende middel (melkesyre, sitronsyre, natur eddik), sorte bønner, emulgator (mono -og diglyserider av fettsyrer), konserveringsmiddel (natrium benzoat, kalium sorbate), **østers ekstrakt** (bløtdyr), lime

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
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 gram.

Energi	435 kJ/ 104 kcal
Fett	6,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	9,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	6,60 g
Protein	1,60 g
Salt	2,80 g
Natrium	1,23 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Nederland
Opphavsland	Nederland
Varegruppe	
Varenummer	120829
EPD-nummer	2785673
GTIN	08710605020519
GTIN2	08710605620511
GTIN3	07036340027202
Opprettet dato	09.04.2015
Oppdatert dato	31.01.2019

## Oppbevaring

Temperatur, min	7 grader (C)
Temperatur, max.	21 grader (C)
Holdbarhet, total	546 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>