



Brun basissaus pulver 50L Knorr



3,75 kg (50 liter)

En tradisjonell brunsaus. Ideell til klassiske kjøttretter som kjøttboller, kjøttkaker, karbonader, steker med mer. Serveres som den er, eller videreutvikles til din egen smak. Vegansk (EVU-merket). Egnert for ovo-lakto og lakto-vegetarianere. Egnert for kok/kjøøl og stabil i varmeholding. Gluten- og laktosefri. Lavt saltnivå (0,5 g pr. 100 g ferdig saus). Gir 50L ferdig saus.

Varenummer: 5109111 | EPD-nummer: 5109111 | GTIN: 08711200347926



PRODUSENT:
Unilever FoodSolution

VAREMERKE:
KNORR

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.unileverfoodsolutions.no

107 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra KNORR

Ingredienser

Modifisert stivelse, rismel, maltodekstrin, sukker, aroma, salt, gjærekstrakt, ristet løk, solsikkeolje, farge (E 150c), salvie.

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 gram.

Energi	1 489 kJ/ 353 kcal
Fett	3,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	72,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	10,00 g
Protein	7,80 g
Salt	7,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sveits
Opphavsland	Sveits
Varegruppe	Sauser, smørepålegg og krydder
Varenummer	5109111
EPD-nummer	5109111
GTIN	08711200347926
GTIN2	08711200347940
GTIN3	
Opprettet dato	13.08.2018
Oppdatert dato	11.03.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	90 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>