



## Hvit basissaus (uten melk) pulver 50L Knorr



4,25 KG (50 LITER)

En hvit basissaus som videreutvikles til din egen smak. Ideell for kjøtt- og fiskeretter, kan også brukes i lasagne. Vegansk (EVU-merket). Egnert for ovo-lakto og lakto-vegetarianere. Egnert for kok/kjøl og stabil i varmeholding. Gluten- og laktosefri. Lavt saltnivå (0,5 g pr. 100 g ferdig saus). Gir 50L ferdig saus.

Varenummer: 5110093 | EPD-nummer: 5110093 | GTIN: 08711200347964



**PRODUSENT:**  
Unilever FoodSolution

**VAREMERKE:**  
KNORR

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

[www.unileverfoodsolutions.no](http://www.unileverfoodsolutions.no)

107 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra KNORR

## Ingredienser

Rismel, modifisert stivelse, maltodekstrin, solsikkeolje, potetmel, salt, glukosesirup, gjærekstrakt, sukker, krydder (hvitpepper, gurkemeie).

## 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	1 664 kJ/ 396 kcal
Fett	8,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,80 g
Karbohydrat	74,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,10 g
Protein	4,90 g
Salt	6,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sveits
Opphavsland	Sveits
Varegruppe	Sauser, smørepålegg og krydder
Varenummer	5110093
EPD-nummer	5110093
GTIN	08711200347964
GTIN2	08711200347988
GTIN3	
Opprettet dato	13.08.2018
Oppdatert dato	13.12.2020

## Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, total	<i>Ikke oppgitt</i>
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>