



## Knorr Aromat 1.2kg

1,2 kg

Knorr Aromat fremhever og forbedrer den naturlige smaken som allerede er tilstede i maten, samtidig som den gir en ekstra smak nyanse gjennom sin veloverveide krydderblanding. Fungerer bra i både varme og kalde retter.

Varenummer: 68359610 | EPD-nummer: 5692983 | GTIN: 08711327456181



**PRODUSENT:**  
Unilever FoodSolution

**VAREMERKE:**  
KNORR

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

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

128 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra KNORR

## Ingredienser

Salt, smaksforsterker (mononatriumglutamat), **MELKESUKKER**, gjærekstrakt, løk 3,4%, solsikkeolje, palmefett, antiklumpemiddel (silisiumdioksid), krydder (hvittløk, gurkemeie, nellik), steinsopp, laurbærblad.

## 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	633 kJ/ 151 kcal
Fett	3,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,10 g
Karbohydrat	12,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	8,90 g
Protein	13,00 g
Salt	63,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Romania
Opphavsland	Romania
Varegruppe	
Varenummer	68359610
EPD-nummer	5692983
GTIN	08711327456181
GTIN2	8711327456198
GTIN3	8711327456235
Opprettet dato	25.01.2022
Oppdatert dato	25.01.2022

## Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	720 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	240 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>