



## Bearnaisesaus pulver 7L Knorr

7 LTR

Klassisk bearnaise som passer perfekt til stekt kjøtt og andre retter. Varmestabil og egnet for kok/kjøl. Glutenfri. Lav laktose (<1g per 100ml ferdig saus). Gir 7L ferdig saus.

Varenummer: 2317436 | EPD-nummer: 2317436 | GTIN: 08712566153039



**PRODUSENT:**  
Unilever FoodSolution

**VAREMERKE:**  
KNORR

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

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

**126 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra KNORR**

## Ingredienser

Maltodekstrin, modifisert stivelse, palmefett, salt, gjærekstrakt, løk, sukker, **EGGEPLOMMEPULVER**, fortykningsmiddel (guarkjernemel), urter (estrageon, kjøvel, persille), **MELKESUKKER**, emulgator (**SOYALECITIN**), stivelse, **MELKEPROTEIN**, sitronjuicepulver, aroma, gurdemeie, syrer (sitronsyre, melkesyre), surhetsregulerende middel (E 262), glukose. Kan inneholde gluten og selleri.

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Havre, Hvete, Kamut, Rug, Spelt, Bygg) og Selleri**

- 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	1 700 kJ/ 400 kcal
Fett	9,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,50 g
Karbohydrat	74,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	8,00 g
Kostfiber	2,00 g
Protein	3,00 g
Salt	6,30 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Tyskland
Opphavsland	Tyskland
Varegruppe	Tilsetningssaus
Varenummer	2317436
EPD-nummer	2317436
GTIN	08712566153039
GTIN2	08712566596843
GTIN3	08712566153145
Opprettet dato	01.02.2012
Oppdatert dato	13.12.2020

## Oppbevaring

Temperatur, min	5 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>

## GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Krydder/konserveringsmidler/ekstrakter
Klasse	Sauser/dipper (sauces/spreads/dips/condiments)