

Panna Cotta pulver 4L Carte d'Or

520 GRM

En italiensk klassiker. Fløyelsmyk fløtepudding som serveres som den er, eller videreutvikles med egne smaker. Kun fantasien setter begrensninger på hvilken smak du kan servere dine gjester. Pulver for enkel tilberedning. Gir 4L/40 porsj. ferdig panna cotta.

Varenummer: 2631067 | EPD-nummer: 2631067 | GTIN: 08712566415588

PRODUSENT:
Unilever FoodSolution

VAREMERKE:
CARTE D'OR

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

www.unileverfoodsolutions.no

11 produkter i databasen

Se flere produkter fra CARTE D'OR

Ingredienser

Sukker, oksegelatin, maisstivelse, aroma, fortykningsmiddel (xanthangummi)

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 15.11.2026

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Bygg, Spelt, Rug, Kamut, Hvete, Havre), Nøtter (Mandel, Hasselnøtter), Soya, Melk og Egg**

● 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	1 590 kJ/ 380 kcal
Fett	0,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	88,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	76,00 g
Kostfiber	0,70 g
Protein	8,90 g
Salt	0,12 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Varegruppe	Desserter og dessertpynt
Varenummer	2631067
EPD-nummer	2631067
GTIN	08712566415588
GTIN2	08711200507733
GTIN3	08711200507733
Opprettet dato	12.09.2012
Oppdatert dato	10.01.2022

Oppbevaring

Temperatur, min	5 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)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 15.11.2026

Tilberedning

Kokes	Tillagning 1. Bland ned pakkningens innhold i 2L kokende melk og rør om i ca 30 sekunder til alt er oppløst. 2. Tilsett 2L kald fløte / Rama Piske og rør om igjen. 3. Hell i former og la stivne på kjøl i ca tre timer før servering. Ferdig mengde 1 pakkning (520 g) + 2L melk + 2L Rama Piske 31% = 4 L ferdig produkt (= 40 porsjoner á 1 dl). Tradisjonell kremfløte kan brukes som alternativ til Rama Piske 31%. Holdbarhet 18 måneder Oppbevaring Tørt og ved romtemperatur.

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Tilberedt/konservert mat
Klasse	Desserter/dessertsauser/topping

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 15.11.2026