

Cold Base Stivelse Knorr

2 x

Cold Base er en unik stivelse som gjør at mat kan tilberedes kaldt, uten behov for oppvarming under tilberedningen. Kun rør ut pulver i kaldt vann og smaksett som du ønsker, så kan maten lagres inntil 72 timer (+2 til +4°C). Kaldproduksjon sparer tid, forbedrer produktiviteten, gir mindre matavfall og kan transporteres kaldt. Kaldrørt stivelse egner seg for supper, sauser, desserter og andre fristelser.

Varenummer: 5066840 | EPD-nummer: 5066840 | GTIN: 08714100851142

PRODUSENT:
Unilever FoodSolution

VAREMERKE:
KNORR

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

www.unileverfoodsolutions.no

105 produkter i databasen

Se flere produkter fra KNORR

Ingredienser

Modifisert stivelse, stivelse, maltodextrin,fortykningsmiddel (guargummi), solsikkeolje.

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		●

● 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	1 617 kJ/ 382 kcal
Fett	4,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	84,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,40 g
Kostfiber	4,00 g
Protein	0,50 g
Salt	0,09 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sveits
Opphavsland	Sveits
Varegruppe	Plantemel
Varenummer	5066840
EPD-nummer	5066840
GTIN	08714100851142
GTIN2	08714100852712
GTIN3	
Opprettet dato	09.04.2018
Oppdatert dato	19.04.2018

Oppbevaring

Temperatur, min	*Ikke oppgitt*
Temperatur, max.	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	*Ikke oppgitt*
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