



CHURROS

8 pk à 750g

Spanske frityrstenger. Dyppes i sjokoladesaus eller spises alene. I Norge er Churros mest kjent som snacks, mens i Spania er den like populær på frokostbordet og som mellommåltid.

Varenummer: 8575 | EPD-nummer: 4685459 | GTIN: 08717154062205



PRODUSENT:
Marexim AS

VAREMERKE:
Salud

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

marexim.no

14 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Salud

Ingredienser

Vann, **hvetemel**, **mysepulver**, salt, sukker

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk	●	
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
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	659 kJ/ 156 kcal
Fett	7,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	32,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	8,80 g
Kostfiber	1,80 g
Protein	4,40 g
Salt	0,63 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Nederland
Opphavsland	Nederland
Varegruppe	Desserter og dessertpynt
Varenummer	8575
EPD-nummer	4685459
GTIN	08717154062205
GTIN2	7031362085759
GTIN3	
Opprettet dato	07.02.2017
Oppdatert dato	24.08.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	-24 grader (C)
Temperatur, max.	-18 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>

Tilberedning

Friteres

Frityr: Forvarm oljen til 180oC. Friteres direkte fra frossen tilstand ca 2,5 minutter. Temperaturen på oljen skal holdes på 180oC. Vi anbefaler å steke i små mengder av gangen for å unngå at de kleber sammen. Legg de på en tallerken og dryss over litt melis. Avkjøle 2 minutter før servering.