



## Vaniljesaus kaldrørt pulver 11L Carte d'Or

1600 GRM

Smakfull vaniljesaus med ekte Bourbonvanilje. Enkel, kaldrørt tilberedning – pulveret tilsettes i kald melk. Passer godt til alle typer fruktdessert, gelé og sjokoladepudding, eplekaker og pai'er. Gir 11L ferdig saus.

Varenummer: 2021970 | EPD-nummer: 2021970 | GTIN: 08718114902357



**PRODUSENT:**  
Unilever FoodSolution

**VAREMERKE:**  
CARTE D'OR

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

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

**11 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra CARTE D'OR**

## Ingredienser

Sukker, modifisert potetstivelse, **SKUMMETMELKPULVER**, glukose, palmefett, **EGG**, **MELKESUKKER**, aroma, **MELKEPROTEIN**, salt, Bourbonvanilje, fargestoff (karotener).

## 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 (Havre, Hvete, Kamut, Rug, Spelt, Bygg), Nøtter (Hasselnøtter, Mandel) og Soya**

- 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                       | 1 723 kJ/ 412 kcal |
| Fett                         | 6,80 g             |
| hvorav                       |                    |
| - Mettede fettsyrer          | 3,80 g             |
| Karbohydrat                  | 83,00 g            |
| hvorav                       |                    |
| - Sukkerarter                | 58,00 g            |
| Kostfiber                    | 0,50 g             |
| Protein                      | 5,00 g             |
| Salt                         | 0,33 g             |
| * av daglig referanse inntak |                    |

## Produktinformasjon

|                  |                          |
|------------------|--------------------------|
| Opprinnelsesland | Frankrike                |
| Ophavsland       | Frankrike                |
| Varegruppe       | Desserter og dessertpynt |
| Varenummer       | 2021970                  |
| EPD-nummer       | 2021970                  |
| GTIN             | 08718114902357           |
| GTIN2            | 08711200501373           |
| GTIN3            | 08711200501373           |
| Opprettet dato   | 02.02.2012               |
| 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)                       | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer)                             | <i>Ikke oppgitt</i> |

## Tilberedning

|      |  |
|------|--|
| Spes | Tillagning 1. Pisk pulveret i halvparten av melken. 2. Tilsett deretter resten av melken. 3. La vaniljesausen stå i ca. 15 minutter for å få best mulig smak og konsistens. 4. Rør gjennom sausen før servering. Ferdig mengde 160 g pulver + 1 L melk = 1,1 L ferdig saus. 1600 g (1 boks) + 10 L melk = 11 L ferdig saus. Holdbarhet 24 måneder. Oppbevaring Tørt ved romtemperatur. |
|------|--|

## GPC Kategori

|         |                                |
|---------|--------------------------------|
| Segment | Mat/drikke/tobakk              |
| Familie | Tilberedt/konservert mat       |
| Klasse  | Desserter/dessertsausertopping |