

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 paier. 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

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).

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: 21.11.2026

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 (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
Opphavsland	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)	*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: 21.11.2026

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/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: 21.11.2026