



Mat 15% Laktosefri 1L Rama Professional

8 x 1L

Mat 15% er et laktosefritt fløtealternativ. Brukes som matfløte, men er enklere å jobbe med pga. sin gode stabilitet. Den tåler røff behandling på kjøkkenet, både varme, kulde, syre og alkohol. Gir en fylldig smak og god konsistens i varme retter. Finnes også i 10L BiB. Lang holdbarhet (uåpnet minst 3 mnd. på kjøll / åpnet på kjøll i 5 dager). Rama Professional Fløtealternativer er lønnsomme og gode alternativer til tradisjonell fløte. Produsert i Sverige. Het tidligere Knorr, men er fortsatt samme produkt. #Sporbar og bærekraftig sertifisert palmeolje. Les mer på: www.ufs.com/bærekraft

Varenummer: 5362827 | EPD-nummer: 5362827 | GTIN: 08719200053595



PRODUSENT:
Unilever FoodSolution

VAREMERKE:
RAMA

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.unileverfoodsolutions.no

12 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra RAMA

Ingredienser

Vann, **KJERNEMELK**, vegetabiliske oljer (raps og palme#), modifisert stivelse, emulgator (mono- og diglyserider av vegetabiliske fettsyrer), stabilisatorer (metylcellulose, quarkjernemel), surhetsregulerende middel (natriumsitrat, sitronsyre), laktaseenzym, aroma.

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	614 kJ/ 147 kcal
Fett	15,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,90 g
Karbohydrat	2,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,20 g
Protein	0,80 g
Salt	0,24 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Tyskland
Opphavsland	Tyskland
Varegruppe	Lagringsstabile melk eller smørprodukter
Varenummer	5362827
EPD-nummer	5362827
GTIN	08719200053595
GTIN2	8719200053601
GTIN3	
Opprettet dato	13.09.2019
Oppdatert dato	17.02.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	8 grader (C)
Holdbarhet, total	182 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	116 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	5 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>